Frischkäselaibchen

Von der extensiven Haltung Böhmer Waldschafe wurde auf Milchschafhaltung umgestellt.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef
Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Von der extensiven Haltung Böhmer Waldschafe wurde auf Milchschafhaltung umgestellt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 15%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Kräuter, Chili-Knoblauch, Zitronenpfeffer, mediterrane Gewürrze, Natur und Schnittlauchrolle

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm
Durchmesser: 7cm

Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

Oberösterreich