

Gschmackiger Schnittkäse

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafthaltung umgestellt.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef

Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafthaltung umgestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Eselbacher Nusskas mit Nüssen im Teig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

Oberösterreich

