Kräuterbällchen

Um sich die Arbeit des Mähens zu ersparen wurden um 1990 ein paar Schafe eingestellt und daraus entwickelte sich die Leidenschaft zur Herstellung von diversen Käsesorten.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Um sich die Arbeit des Mähens zu ersparen wurden um 1990 ein paar Schafe eingestellt und daraus entwickelte sich die Leidenschaft zur Herstellung von diversen Käsesorten.

Verwendungsmöglichkeiten

erfrischend zur Sommerjause

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt, Schnittlauch, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Curry
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 Schnittlauch, griechische Mischung, Nasigoreng, Zwiebel-Knoblauch, Paprika und Kräuter-Rafinesse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 4cm



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Strohhof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich