

## 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

Kasermannl 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

