

## Mendlingtaler Salatkäse

Dieser Käse wird erst seit 2013 am Betrieb produziert und ist ein neu entwickeltes Produkt, das als gute Alternative zum herkömmlichen Schafkäse dienen soll.

Produktionsbetrieb: Schrefel Berthold u Birgit  
Vertrieb: Schrefel Berthold u Birgit

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

#### Geschichte

Dieser Käse wird erst seit 2013 am Betrieb produziert und ist ein neu entwickeltes Produkt, das als gute Alternative zum herkömmlichen Schafkäse dienen soll.

#### Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Salate geeignet

#### Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Silber 2012

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 14%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** enthalten

**Salz:** mit Kochsalz eingesalzen



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Fertige Laibchen werden für einige Minuten in Molke bei 90°C aufgeköcht



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



#### Schrefel Berthold u Birgit

##### Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich