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 ungereifte 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

Kasermandl 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 aufgekocht

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Schrefel Berthold u Birgit

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich