Mostviertler Schafmischkäse

Schafkäse wird schon seit vielen Jahrzehnten am Hof der Familie Schrefel produziert. Schon die Großeltern verkauften einen Teil ihres produzierten Käses.

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Schafkäse wird schon seit vielen Jahrzehnten am Hof der Familie Schrefel produziert. Schon die Großeltern verkauften einen Teil ihres produzierten Käses.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold und Silber

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Mischmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
Lab: tierisches Lab
Allergene: MIlchprodukte
Laktose: enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: 20 Stunden Reifung

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 250kg



Schrefel Berthold u Birgit

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich