

Mostviertler Schofkas

Schon seit vielen Jahrzehnten wird Käse am Betrieb der Familie Schrefel produziert. Schon die Großeltern verkauften einen Teil ihrer Produktion. Dieses Produkt ist auch Teil der Genussregion Mostviertel

Produktionsbetrieb: SCHREFEL BIRGIT UND BERTHOLD
Vertrieb: SCHREFEL BIRGIT UND BERTHOLD

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Schon seit vielen Jahrzehnten wird Käse am Betrieb der Familie Schrefel produziert. Schon die Großeltern verkauften einen Teil ihrer Produktion. Dieses Produkt ist auch Teil der Genussregion Mostviertel

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold und Silber

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

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: 24 Stunden Reifung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



SCHREFEL BIRGIT UND BERTHOLD

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich