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 Berthold u Birgit
Vertrieb: Schrefel Berthold u Birgit

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte 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 Berthold u Birgit

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich