Mostviertler Schofkaskugeln

Dieses Produkt wird seit 4 Jahren am Betrieb produziert. Es ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Mostviertler Schofkasbauern

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Dieses Produkt wird seit 4 Jahren am Betrieb produziert. Es ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Mostviertler Schofkasbauern

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: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: vor dem Einlegen in Sonnenblumenöl werden die geformten Bällchen für einige Stunden gekühlt

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 3cm



Schrefel Berthold u Birgit

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich