

## 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 ungeriefte 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

