

Natur-Frischkäse aus Schafmilch

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer diese Milch zu Schaffrischkäse zu verarbeiten.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer diese Milch zu Schaffrischkäse zu verarbeiten.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal zur erfrischenden Sommerjause dadurch, dass dieser Käse ungesalzen ist, kann er auch zur Nachspeise mit beispielsweise Marmelade verzehrt werden weiters ist er in der Küche universell einsetzbar

Sonstige Auszeichnungen

Kasermädl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 9cm



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort

Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg