Rotholzer Gebirgsschaf

Schafkäse wurde wie Ziegenkäse erstmals im Rahmen eines Projektes produziert. Mit dem Projekt versuchte man, Schafmilchprodukte marktfähig zu machen und so den Bauern einen guten Absatz ihrer Produkte ermöglichen zu können.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Schafkäse wurde wie Ziegenkäse erstmals im Rahmen eines Projektes produziert. Mit dem Projekt versuchte man, Schafmilchprodukte marktfähig zu machen und so den Bauern einen guten Absatz ihrer Produkte ermöglichen zu können.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol