

Salatkäse

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafthaltung umgestellt.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef
Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

mild-fein

Geschichte

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafthaltung umgestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal zum Salat

Sonstige Auszeichnungen

Kasermann in Gold 1. Preis 2013 und 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es nach griechischer Art in Natur und italienischer Art mit mediterranen Gewürzen



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

Oberösterreich

