Schafella

Nach der Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter begann Andrea Schreiner Milchschafe einzustellen und infolgedessen auch Käse herzustellen.

Produktionsbetrieb: Mallnhof, Familie Schreiner
Vertrieb: Mallnhof, Familie Schreiner

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Nach der Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter begann Andrea Schreiner Milchschafe einzustellen und infolgedessen auch Käse herzustellen.

Verwendungsmöglichkeiten

Scheiben miit Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico oder süß mit gerösteten Walnüssen, Bienenhonig und Zimt beziehungsweise warmer Preiselbeermarmelade

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten

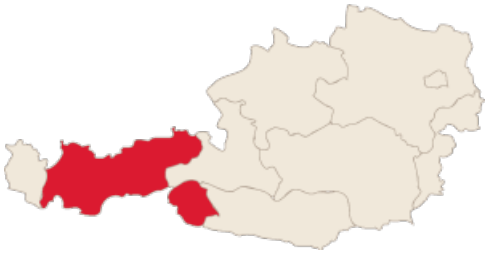
Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 5°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Mallnhof, Familie Schreiner

Produktionsstandort

Arzler Straße 198
6020 Innsbruck
Tirol