

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 mit 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