

Schaffrischkäse

Wir als kleiner Familienbetrieb haben die Liebe zum Käse schon lange entdeckt. Wir produzieren seit über 25 Jahren Käse aus Schaf und Kuhmilch

Produktionsbetrieb: Alfred Kölbel
Vertrieb: Alfred Kölbel

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wir als kleiner Familienbetrieb haben die Liebe zum Käse schon lange entdeckt. Wir produzieren seit über 25 Jahren Käse aus Schaf und Kuhmilch

Verwendungsmöglichkeiten

Lässt sich vielfältig kombinieren-pikant zu Vorspeisen und Salaten, süß in Verbindung mit Obst zum Dessert oder sogar im Käsekuchen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Frischkäse in Molke



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 5cm

Durchmesser: 7cm



Alfred Kölbel

Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich

