

Schafkäse nach griechischer Art

Produktionsbetrieb: Somann Christian Günter
Vertrieb: Somann Christian Günter

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Salate, aber auch zum Kochen und Braten optimal verwendbar.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch von Schafmilch



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Somann Christian Günter

Produktionsstandort

Winterhof 3 Wohnhaus

4092 Esternberg

Oberösterreich