

Schafkäsepalette

Bei der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ist Andrea Schreiner auf die Idee gekommen, Milchschafe einzustellen und als Folge davon Käse herzustellen.

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Bei der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ist Andrea Schreiner auf die Idee gekommen, Milchschafe einzustellen und als Folge davon Käse herzustellen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 5°C

Zusatzinfo Käsetyp: enthält die Sorten Kräuter, Liptauer, Pfeffer- und Schnittlauchkugel

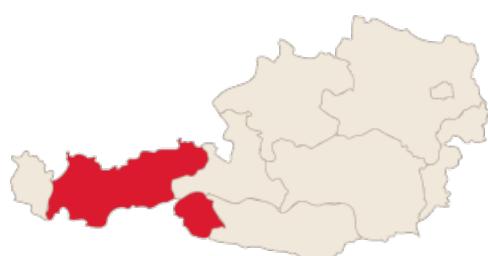


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Mallnhof, Familie Schreiner

Produktionsstandort

Arzler Straße 198

6020 Innsbruck

Tirol