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

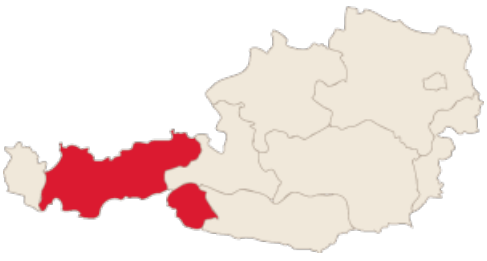
Reifung/Form der Verarbeitung

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 vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Mallnhof, Familie Schreiner

Produktionsstandort

Arzler Straße 198

6020 Innsbruck

Tirol