Schnittkäse

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafhaltung umgestiegen.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef
Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschafhaltung umgestiegen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 2 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Kräuter, Chili-Knoblauch und Pfeffer

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg

Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5
4926 St. Marienkirchen am Hausruck
Oberösterreich