

## Steirischer Schafkäse in Kräuteröl

Der Schafkäse in Kräuteröl wird mit "Unser Naaser" Schafkäse hergestellt. Unser Naaser Schafkäse wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Naas). Der Grund dafür ist einfach gefunden: Von den Naaser Schafen kommt die meiste Schafmilch für die Erzeugung der köstlichen Schaf-käsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark. Der Schafkäse in Kräuteröl wird von hand geschnitten und die edlen Kräuter veredelt und mit gentechnikfreien Rapsöl mariniert.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen

Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### Geschichte

Der Schafkäse in Kräuteröl wird mit "Unser Naaser" Schafkäse hergestellt. Unser Naaser Schafkäse wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Naas). Der Grund dafür ist einfach gefunden: Von den Naaser Schafen kommt die meiste Schafmilch für die Erzeugung der köstlichen Schaf-käsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark. Der Schafkäse in Kräuteröl wird von hand geschnitten und die edlen Kräuter veredelt und mit gentechnikfreien Rapsöl mariniert.

#### Verwendungsmöglichkeiten

sehr guter Jausenkäse, sowie für verschiedenste Salate besten geeignet

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** pflanzliches Lab

**Allergene:** Schafeiweiß

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Becher

### Abmessungen



#### Weizer Schafbauern eGen

##### Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark

