Steirischer Schafkäse in Kräuteröl

Der Schafkäse in Kräteröl 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 Kräteröl 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