Weststeirischer Schafkäse

Früher wurde im steirischen Koralmgebiet von Hirten der Käse in dieser Art produziert. Von diesem Käse stammt die Idee zur Produktion des Weststeirischen Schafkäses.

Produktionsbetrieb: Tax GmbH in Liqu.
Vertrieb: Tax GmbH in Liqu.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

Geschichte

Früher wurde im steirischen Koralmgebiet von Hirten der Käse in dieser Art produziert. Von diesem Käse stammt die Idee zur Produktion des Weststeirischen Schafkäses.

Verwendungsmöglichkeiten

typischer steirischer Salatkäse, harmoniert sehr gut mit Steirischem Kürbiskernöl

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der Internationalen Käsiade in Hopfgarten in Tirol in der Kategorie Weichkäse

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 48%
Fett absolut: 20%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Bio-Kochsalz (ohne Rieselstoffe und Bleichmittel)

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.2kg



Tax GmbH in Liqu.

Produktionsstandort

Piberegg 3
8580 Bärnbach
Steiermark