

BIO Schaf Gouda

Nach der Übernahme der Käserei Ottendorfer, begann Roland Berger 2011 den Betrieb weiter zu führen.

Produktionsbetrieb: Berger Roland
Vertrieb: Berger Roland

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Nach der Übernahme der Käserei Ottendorfer, begann Roland Berger 2011 den Betrieb weiter zu führen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Pfeffer, Chili und Räucher



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 1.3kg

Durchmesser: 15cm



Berger Roland

Produktionsstandort

Pömling 2



3644 Emmersdorf/Donau

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

