

## Drosser Schafkäse nach Erlauftaler Art

Dieser Käse wird seit 2001 am Betrieb der Familie Proidl produziert. Es wurde mit der Produktion begonnen, weil der Wunsch nach größtmöglicher Eigenversorgung mit hochwertigen Lebensmitteln da war.

Produktionsbetrieb: Ingrid Proidl  
Vertrieb: Ingrid Proidl

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Dieser Käse wird seit 2001 am Betrieb der Familie Proidl produziert. Es wurde mit der Produktion begonnen, weil der Wunsch nach größtmöglicher Eigenversorgung mit hochwertigen Lebensmitteln da war.

### Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Gold 2014

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 14%  
**Allergene:** Schafmilchprodukte  
**Laktose:** enthalten  
**Salz:** kein Salz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Wird nach der Herstellung über Nacht gekühlt und dann verpackt



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen



### Ingrid Proidl

#### Produktionsstandort

Föhrenteichstraße 189

3552 Droß

Niederösterreich