

Friskäseleibchen in verschiedenen Variationen

Dieser Käse wird schon seit ca 2004 am Hof der Familie Gabauer produziert und wird hergestellt, um zum herkömmlichen Topfen ein weiteres Produkt vermarkten zu können.

Produktionsbetrieb: Familie Gabauer
Vertrieb: Familie Gabauer

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird schon seit ca 2004 am Hof der Familie Gabauer produziert und wird hergestellt, um zum herkömmlichen Topfen ein weiteres Produkt vermarkten zu können.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2013

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: in Salzlake gelegt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Familie Gabauer

Produktionsstandort

Pargfried 5

4203 Altenberg

Oberösterreich