

Gansi's Schofkas

Als um 1990 die Familie Gansberger entschloss, Schafe einzustellen um die Mäharbeiten zu verringern, entwickelte sich daraus eine Leidenschaft zum Käsen.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Als um 1990 die Familie Gansberger entschloss, Schafe einzustellen um die Mäharbeiten zu verringern, entwickelte sich daraus eine Leidenschaft zum Käsen.

Verwendungsmöglichkeiten

als Aufstrich aufs Brot oder pur

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: typische Mostviertler Spezialität



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 4cm



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Strohhof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich