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

Kasermandl 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