

Geräucherter Schafkäse

Aufgrund einer Überproduktion von Käse versuchte man, den Käse haltbar zu machen und versuchte ihn zu räuchern.

Produktionsbetrieb: Herbert Spitzbart
Vertrieb: Herbert Spitzbart

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Aufgrund einer Überproduktion von Käse versuchte man, den Käse haltbar zu machen und versuchte ihn zu räuchern.

Sonstige Auszeichnungen

3. Preis beim Kasermandl 2009

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Schafmilchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Nach der Produktion 24 Stunden warm geräuchert in der hauseigenen Selcherei



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Herbert Spitzbart

Produktionsstandort

Gmöserstraße 28

4656 Kirchham bei Vorchdorf

Oberösterreich