

Kräuterbällchen

Um sich die Arbeit des Mähens zu ersparen wurden um 1990 ein paar Schafe eingestellt und daraus entwickelte sich die Leidenschaft zur Herstellung von diversen Käsesorten.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Um sich die Arbeit des Mähens zu ersparen wurden um 1990 ein paar Schafe eingestellt und daraus entwickelte sich die Leidenschaft zur Herstellung von diversen Käsesorten.

Verwendungsmöglichkeiten

erfrischend zur Sommerjause

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, Schnittlauch, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Curry

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Schnittlauch, griechische Mischung, Nasigoreng, Zwiebel-Knoblauch, Paprika und Kräuter-Rafinesse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 4cm



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Strohhof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

