

Mostviertler Schofkaskugeln

Dieses Produkt wird seit 4 Jahren am Betrieb produziert. Es ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Mostviertler Schofkasbauern

Produktionsbetrieb: Schrefel Berthold u Birgit
Vertrieb: Schrefel Berthold u Birgit

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Dieses Produkt wird seit 4 Jahren am Betrieb produziert. Es ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Mostviertler Schofkasbauern

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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: vor dem Einlegen in Sonnenblumenöl werden die geformten Bällchen für einige Stunden gekühlt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 3cm



Schrefel Berthold u Birgit

Produktionsstandort

Lassing 29

3345 Göstling/Ybbs

Niederösterreich

