

## Natur-Frischkäse aus Schafmilch

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer diese Milch zu Schaffrischkäse zu verarbeiten.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun  
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer diese Milch zu Schaffrischkäse zu verarbeiten.

### Verwendungsmöglichkeiten

ideal zur erfrischenden Sommerjause dadurch, dass dieser Käse ungesalzen ist, kann er auch zur Nachspeise mit beispielsweise Marmelade verzehrt werden weiters ist er in der Küche universell einsetzbar

### Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Gold 2014

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%  
**Fett absolut:** 15%  
**Lab:** tierisches Lab  
**Allergene:** Milchprodukt  
**Laktose:** enthalten



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genussstemperatur:** 6°C



#### Größe/Gewicht

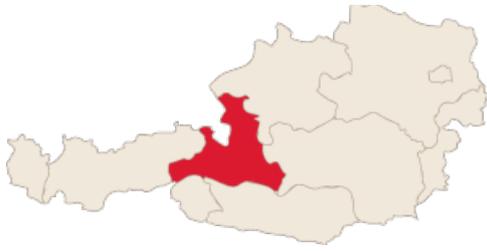
**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 4cm  
**Durchmesser:** 9cm

**Wimmer Georg Ignaz jun**

**Produktionsstandort**



Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg