

Ölbällchen

Als um 1990 der Betrieb Gansberger sich Arbeit sparen wollte, wurden Schafe eingestellt um sich so manche Mäharbeiten zu ersparen. Daraus entwickelte sich die Leidenschaft zum Käsen.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Als um 1990 der Betrieb Gansberger sich Arbeit sparen wollte, wurden Schafe eingestellt um sich so manche Mäharbeiten zu ersparen. Daraus entwickelte sich die Leidenschaft zum Käsen.

Verwendungsmöglichkeiten

erfrischende Beigabe zur Sommerjause als Salatbeigabe

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, Knoblauch

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: nur Sorte Natur, eingelegt in Öl mit Knoblauch, Kräuter



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 3cm



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Strohhof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich

