

# 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 ungeriefte 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

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, 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

Stroh Hof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich

