

Rotholzer Gebirgsschaf

Schafkäse wurde wie Ziegenkäse erstmals im Rahmen eines Projektes produziert. Mit dem Projekt versuchte man, Schafmilchprodukte marktfähig zu machen und so den Bauern einen guten Absatz ihrer Produkte ermöglichen zu können.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Schafkäse wurde wie Ziegenkäse erstmals im Rahmen eines Projektes produziert. Mit dem Projekt versuchte man, Schafmilchprodukte marktfähig zu machen und so den Bauern einen guten Absatz ihrer Produkte ermöglichen zu können.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 33%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



**Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel-
und Biotechnologie in Tirol**

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol