

Schafbäurins Kugelkäse

Als Vorbild für die Erzeugung von Schafbäurins Kugelkäse diente die originale Edamer Käsereifung. Als Anerkennung wurde die „Edamer Kugel“ auch bei der Namensgebung einbezogen.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Als Vorbild für die Erzeugung von Schafbäurins Kugelkäse diente die originale Edamer Käsereifung. Als Anerkennung wurde die „Edamer Kugel“ auch bei der Namensgebung einbezogen.

Verwendungsmöglichkeiten

Schafbäurins Kugelkäse gehört zur guten Jause und bereichert alle Käseplatten. Er ist auch zum Grillen und Überbacken zu empfehlen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Schafeiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Weizer Schafbauern eGen

Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark

