Schafbäurins Kugelkäse

Als Vorbild für die Erzeugung von Schafbäurins Kugelkäse diente die originale Edamer Käsereifung. Als Annerkennung 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 Annerkennung 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