

Schafkäse mild

Dieser Käse wird von der Familie Hautzinger seit 1996 hergestellt und wird von Jahr zu Jahr stetig verbessert.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Hautzinger
Vertrieb: Hofkäserei Hautzinger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Dieser Käse wird von der Familie Hautzinger seit 1996 hergestellt und wird von Jahr zu Jahr stetig verbessert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Bärlauch, Basilikum-Tomaten



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Hofkäserei Hautzinger

Produktionsstandort

Jägerweg 15

7162 Taden

Burgenland