

Schafkäselaiabchen in verschiedenen Variationen

Dieser Käse wird seit ca 10 Jahren am Betrieb der Familie Spitzbart produziert.

Produktionsbetrieb: Herbert Spitzbart
Vertrieb: Herbert Spitzbart

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit ca 10 Jahren am Betrieb der Familie Spitzbart produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Schafmilchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

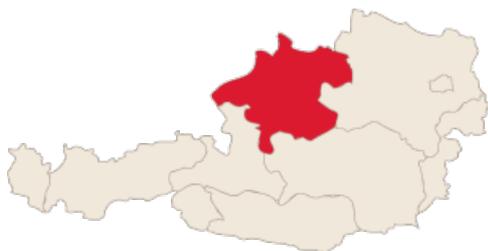
Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Herbert Spitzbart

Produktionsstandort

Gmöserstraße 28

4656 Kirchham bei Vorchdorf

Oberösterreich