

Schafkäselaiibchen natur

Dieser Käse wird seit ca 10 Jahren am Hof der Familie Spitzbart produziert. Damals wurde die Stückzahl der Schafe erhöht und somit auch die Milchmenge. Und mit diesem Käse wurde die Produktpalette erweitert.

Produktionsbetrieb: Herbert Spitzbart
Vertrieb: Herbert Spitzbart

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit ca 10 Jahren am Hof der Familie Spitzbart produziert. Damals wurde die Stückzahl der Schafe erhöht und somit auch die Milchmenge. Und mit diesem Käse wurde die Produktpalette erweitert.

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
Zusatzinfo Käsetyp: nach der Produktion 2 Stunden im Salzbad



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Herbert Spitzbart

Produktionsstandort

Gmöserstraße 28

4656 Kirchham bei Vorchdorf

Oberösterreich