

Schnittkäse

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschaafhaltung umgestiegen.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef

Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Nach Böhmerwaldschafhaltung wurde auf Milchschaafhaltung umgestiegen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Kräuter, Chili-Knoblauch und Pfeffer



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

Oberösterreich

