

Speckbällchen

Um 1990 wurden am Betrieb Gansberger die ersten Schafe eingestellt, um sich die Arbeit des Mähens teilweise zu ersparen.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Um 1990 wurden am Betrieb Gansberger die ersten Schafe eingestellt, um sich die Arbeit des Mähens teilweise zu ersparen.

Sonstige Auszeichnungen

AMA - Genusskrone Finalist Kasermendl in Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt, Fleisch

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: im Speckmantel



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 3cm



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Stroh Hof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich