

## Steir. Schafkäse in Knoblauchöl

Der Schafkäse in Knoblauchöl wird mit "Unser Naaser" Schafkäse hergestellt. Unser Naaser Schafkäse wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Naas). Der Grund dafür ist einfach gefunden: Von den Naaser Schafen kommt die meiste Schafmilch für die Erzeugung der köstlichen Schaf-käsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark. Der Schafkäse in Knoblauchöl wird von hand geschnitten und die feinen Bärlauch und Knoblauch veredelt und mit gentechnikfreien Rapsöl mariniert.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen  
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### Geschichte

Der Schafkäse in Knoblauchöl wird mit "Unser Naaser" Schafkäse hergestellt. Unser Naaser Schafkäse wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Naas). Der Grund dafür ist einfach gefunden: Von den Naaser Schafen kommt die meiste Schafmilch für die Erzeugung der köstlichen Schaf-käsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark. Der Schafkäse in Knoblauchöl wird von hand geschnitten und die feinen Bärlauch und Knoblauch veredelt und mit gentechnikfreien Rapsöl mariniert.

#### Verwendungsmöglichkeiten

sehr guter Jausenkäse, sowie für verschiedenste Salate besten geeignet

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 40%

**Fett absolut:** 20%

**Lab:** pflanzliches Lab

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genußtemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

**Produktionseinheit:** Becher

### Abmessungen



#### Weizer Schafbauern eGen

##### Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark

