

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

