

Unser Naaser

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 Schafkäsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

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 Schafkäsesorten und Naas ist die am stärksten schafhaltende Gemeinde (je Einwohner) in der Steiermark.

Verwendungsmöglichkeiten

Er ist ein sehr guter Jausenkäse und eignet sich bestens für Käseplatten und verschiedenste Salate. In der warmen Küche entfaltet er beim Gratinieren und beim Grillen sein ganz spezielles g'schmackiges und einzigartiges Aroma.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Schafeiweiß

Laktose: nicht 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: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Weizer Schafbauern eGen

Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

