

Weststeirischer Schafkäse

Früher wurde im steirischen Koralmgebiet von Hirten der Käse in dieser Art produziert. Von diesem Käse stammt die Idee zur Produktion des Weststeirischen Schafkäses.

Produktionsbetrieb: Tax GmbH
Vertrieb: Tax GmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Früher wurde im steirischen Koralmgebiet von Hirten der Käse in dieser Art produziert. Von diesem Käse stammt die Idee zur Produktion des Weststeirischen Schafkäses.

Verwendungsmöglichkeiten

typischer steirischer Salatkäse, harmoniert sehr gut mit Steirischem Kürbiskernöl

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der Internationalen Käsiade in Hopfgarten in Tirol in der Kategorie Weichkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Bio-Kochsalz (ohne Rieselstoffe und Bleichmittel)



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.2kg



Tax GmbH

Produktionsstandort

Piberegg 3

8580 Bärnbach

Steiermark

