

Wolfgangsee Schafkäse - BIO

Die Schafmilchspezialitäten werden in der eigenen Hofkäserei am Seegut Eisl, einem Traditionsbauernhof am Wolfgangsee, handwerklich hergestellt. Seit Mitte der 1980er Jahre spezialisierte sich die Familie Eisl auf die Gewinnung von Schafmilch und die Veredelung zu besonderen Spezialitäten.

Produktionsbetrieb: Familie Eisl GmbH
Vertrieb: Familie Eisl GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Die Schafmilchspezialitäten werden in der eigenen Hofkäserei am Seegut Eisl, einem Traditionsbauernhof am Wolfgangsee, handwerklich hergestellt. Seit Mitte der 1980er Jahre spezialisierte sich die Familie Eisl auf die Gewinnung von Schafmilch und die Veredelung zu besonderen Spezialitäten.

Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Frischkäse eignet sich hervorragend zur Jause, in Verbindung mit Salaten, für Käse als Dessert und zur Weiterverwendung in der Küche.

Sonstige Auszeichnungen

- DLG Trophy "PRMIAX" - österreichischer Käsekaiser - mehrmals Siegerpreis "Das Kasermandl in GOLD" - Genusskrone

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz & Kräuter-Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 8°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Frischkäserolle



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 45cm

Landessieger - "Goldene Käseharfe 2017/2018"
als Gesamtsieger bei der größten Deutschen
Käseprüfung Über 100 Goldmedaillen hat Familie
Eisl mit ihren Spezialitäten bereits erhalten.



Familie Eisl GmbH

Produktionsstandort

Farchen 24

5342 Abersee-St.Gilgen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

