Wolfgangsee Schafkäse "honigsüß" - 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

als Dessert - in Verbindung mit frischen Früchten oder ausgefallenen Variationen, Buffets, oder einfach als Nascherei

Sonstige Auszeichnungen

- mehrmals Gold bei DLG Prüfung - mehrmals "Kasermandl" Goldmedaille - Siegerpreis "Goldenes Kasermandl 2017" - Goldmedaille "Große Deutsche Käseprüfung" - Genusskrone Landessieger Über 100 Goldmedaillen hat Familie Eisl mit ihren Spezialitäten bereits erhalten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 15%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch, Nüsse
Laktose: enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 8°C
Zusatzinfo Käsetyp: Dessertkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 25cm

Familie Eisl GmbH

Produktionsstandort

Farchen 24

5342 Abersee-St.Gilgen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel