

Schaffrischkäse

Wir als kleiner Familienbetrieb haben die Liebe zum Käse schon lange entdeckt. Wir produzieren seit über 25 Jahren Käse aus Schaf und Kuhmilch

Produktionsbetrieb: Alfred Kölbel
Vertrieb: Alfred Kölbel

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wir als kleiner Familienbetrieb haben die Liebe zum Käse schon lange entdeckt. Wir produzieren seit über 25 Jahren Käse aus Schaf und Kuhmilch

Verwendungsmöglichkeiten

Lässt sich vielfältig kombinieren-pikant zu Vorspeisen und Salaten, süß in Verbindung mit Obst zum Dessert oder sogar im Käsekuchen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 20%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch
Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: Frischkäse in Molke



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 5cm
Durchmesser: 7cm



Alfred Kölbel

Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich

