



Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/EU-Bio-Logo

Bio-Schafmilch

Bio, regional und sicher.

- Tierwohl • Kreislaufwirtschaft • streng, unabhängig kontrolliert
- keine chemisch-synthetischen Pestizide • keine schnelllöslichen Dünger

Foto ©: Bio-Hofkäserei Kreuzer

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Wir machen Lebensmittel mit Verantwortung und vollem Geschmack.

Schafmilch und ihre Produkte sind seit 8.000 Jahren Teil unserer Ernährung. Sie beeinflusst durch ihre hohe Nährstoffdichte und cremige Konsistenz, die Joghurt, Butter, Topfen, Rahm und Käse einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Schafmilch, besser in Bio!

Beim Kauf von Schafmilch sollte man auf Bio-Qualität achten. Bio-Schafmilch stammt von artgerecht gehaltenen Tieren, die auf biologisch bewirtschafteten Wiesen grasen und bio-zertifiziertes Futter erhalten. Diese nachhaltige Produktion fördert eine reichhaltige Nährstoffzusammensetzung und verbessert die Qualität der Schafmilchprodukte. Mit der Wahl von regionaler Bio-Schafmilch unterstützen Sie Tierwohl, regionale Landwirtschaft und den Umweltschutz.

Bio-Schafmilch ist besonders wertvoll

Der höhere Fettgehalt verleiht der Schafmilch eine außergewöhnliche Cremigkeit, die in zahlreichen Produkten wie Käse und Joghurt geschätzt wird. Bei der Verwendung von Schafmilch ist zu beachten, dass ihr Geschmack intensiver ist als der von Kuhmilch, wodurch sie sich besonders gut zur Verfeinerung von Speisen eignet. Dank ihrer besonderen Zusammensetzung sorgt sie zudem für eine angenehm reichhaltige Textur in Desserts und herzhaften Gerichten. Auch Bio-Schafmilchkäse überzeugt mit seinem vollen, aromatischen Geschmack und eignet sich sowohl als Tafelkäse als auch zur Veredelung von Gerichten.

Biobäuerinnen und Biobauern bieten eine beeindruckende Vielfalt an Bio-Produkten aus Schafmilch an. Ob Käse, Joghurt oder Milch – die Auswahl ist groß und vielfältig.

Bio-Wildkräutersalat mit Schafkäse

Bio-Zutaten

Verschiedene Wildkräuter

wie Löwenzahn, Spitzwegerich, Giersch, Schafgarbe, Vogelmiere, Rotkleeblüten, ...

Essig

Öl

Salz

etwas Honig

Schafkäsewürfel

Essig, Öl, Salz und etwas Honig in einer großen Schüssel verrühren. Die gewaschenen Wildkräuter begeben und mit der Marinade gut mischen. Zum Schluss mit Schafkäsewürfeln bestreuen.



Hier geht's zu weiteren Rezepten:



Bio-Direktvermarkter:innen in Ihrer Nähe finden Sie unter **www.biomaps.at**.

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern