DIE KÄSEMACHER - Feine Ziege

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "feine Ziege" ist feinste pasteurisierte Ziegenmilch. Verfeinert mit Ziegenjoghurt ist dieser Frischkäse eine echte Waldviertler Spezialität ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH
Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2006

Geschichte

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "feine Ziege" ist feinste pasteurisierte Ziegenmilch. Verfeinert mit Ziegenjoghurt ist dieser Frischkäse eine echte Waldviertler Spezialität ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Frischkäseaufstrich "feine Ziege" von DIE KÄSEMACHER ist mild-fein im Geschmack weshalb er sowohl als Brotaufstrich ab er auch als Dip mit frischen Gemüsesticks oder aber auch zum Verfeinern von diversen Saucen wie zum

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 7°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Beispiel für Pasta geeignet ist.

"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich