

## DIE KÄSEMACHER – Peppersweet Frischkäse

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" ist feinste pasteurisierte Kuhmilch. Die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise 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**

**Gewonnen im Jahr: 2023**



### Geschichte

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" ist feinste pasteurisierte Kuhmilch. Die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" von DIE KÄSEMACHER ist pikant-süß mit einer leichten Säure weshalb er sowohl als Brotaufstrich als auch als Dip mit frischen Gemüsesticks oder aber auch zum Verfeinern von

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 15%

**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

**Höhe:** 5cm

**Gesamtgewicht:** 0.15kg

diversen Saucen wie zum Beispiel für Pasta geeignet ist.

### Sonstige Auszeichnungen

AMA Käsekaiser 2024



### "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

#### Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

