DIE KÄSEMACHER – Schafkäse in Salzlake

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Schafkäse in Salzlake gereift, eignet sich hervorragend als kleine Mahlzeit zwischendurch; als Bestandteil und Ergänzung in Salaten; er ist ein wichtiger Bestandteil in der mediterranen und orientalischen Küche; mit Tomaten und Oliven ein mediterraner Klassiker; zum Füllen von Fleisch, Fisch und Gemüse; zum Gratinieren; klassisch mit Olivenöl und Weißwein- oder Balsamicoessig mariniert und mit Tomaten verfeinert; Hauptbestandteil von Griechischem Salat

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse aus Schafmilch in Salzlake gereift

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich