

## 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

