DIE KÄSEMACHER – Schafkäsebällchen mit Tomate-Basilikum und Curry

Diese Schafkäsebällchen werden nach traditionellen, Waldviertler Rezepturen hergestellt. Um die Qualtiät des Produktes zu gewährleisten werden diese Bällchen per Hand mit ihrem schützenden Mantel aus Tomate-Basilikum und Curry umhüllt - so entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten.

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Diese Schafkäsebällchen werden nach traditionellen, Waldviertler Rezepturen hergestellt. Um die Qualtiät des Produktes zu gewährleisten werden diese Bällchen per Hand mit ihrem schützenden Mantel aus Tomate-Basilikum und Curry umhüllt - so entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten.

Verwendungsmöglichkeiten

kleine Pralinées für zwischendurch, eine kleine und feine Begleitung zu Weinen, auf Käseplatten, als Salattopping

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
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: 4°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 4cm
Gesamtgewicht: 0.4kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs



GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich