

DIE KÄSEMACHER – Schafkäsebällchen mit Tomate-Basilikum und Curry

Diese Schafkäsebällchen werden nach traditionellen, Waldviertler Rezepturen hergestellt. Um die Qualität 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 Qualität 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