

## 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 ungeriffte 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



**GmbH**

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich