

DIE KÄSEMACHER – Schafkäsebällchen Tomate-Basilikum

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Besonders gut als feiner Leckerbissen auf Käseplatten, Salaten oder als Begleitung zu Weinen. Mit etwas Marmelade oder Chutneys gereicht entstehen Geschmacks-Kompositionen die für sich sprechen. Verwendet man feine Spießchen oder Soletti-Stangen (Salzstangen) zum Aufspießen der würzigen Bällchen, kreiert man eine pikante "Cake Pop"-Variante die sehr schön anzusehen ist, den aktuellen Zeitgeist trifft und eine hervorragende Begleitung zu Weinen oder zum Aperitif darstellt.

Sonstige Auszeichnungen

Thekenliebling 2020 (Fachzeitschrift Käse-Theke)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 24%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp:

Schaffrischkäsezubereitung





Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich