

## 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



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs  
GmbH

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich