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