

## DIE KÄSEMACHER – Schafkäsehäppchen würzig – pikant

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 31%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch, Senf

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8  
Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Zusatzinfo Käsetyp:** Käse mariniert und in  
Rapsöl eingelegt



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

**Höhe:** 5cm



**"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs  
GmbH**

#### Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich