DIE KÄSEMACHER – Schafsgupferl

Dieser Käse stammt ursprünglich aus dem niederösterreichischen Alpenvorland und wurde überwiegend fast ausschließlich in bäuerlicher Tradition für den Eigenbedarf hergestellt. Die Käsemacher haben die Herstellungsmethode verfeinert und können so eine gleich bleibend einzigartige Qualität anbieten.

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse stammt ursprünglich aus dem niederösterreichischen Alpenvorland und wurde überwiegend fast ausschließlich in bäuerlicher Tradition für den Eigenbedarf hergestellt. Die Käsemacher haben die Herstellungsmethode verfeinert und können so eine gleich bleibend einzigartige Qualität anbieten.

Verwendungsmöglichkeiten

Speziell in den Frühlings- und Sommermonaten eine leichte und beliebte Mahlzeit; mit Kübiskernöl und Blattsalaten; mariniert mit Öl und Essig; als Grundlage für selbstgemachte Aufstriche; die figurbewusste Alternative anstelle von Rahm

Sonstige Auszeichnungen

Käsiade 2018 - BRONZE

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 15%
Lab: tierisches 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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 7cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich