

## DIE KÄSEMACHER – Schnittkäse von der Ziege – Natur

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig



### Verwendungsmöglichkeiten

Dieser vollmundig-aromatische Schnittkäse ist vielfältig in seiner Verwendung! Auf Platten, sowie Käsetellern ist er ein absolutes Highlight. Auf Grund seiner Würze eignet er sich auch bestens zum Überbacken von herzhaften Gerichten. Dessertteller!

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 24%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch- und Erzeugnisse

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1b)

Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

### Abmessungen

**Höhe:** 16cm

**Gesamtgewicht:** 0.15kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

### Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich