

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. Desserteller!

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