DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Knoblauchkäse vom Schaf

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wir händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wir händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Waldviertler Spezialität mit Knoblauch im Käseteig ist eine Besonderheit auf jedem Käseteller und in der Käsetheke; Zur Jause oder als Snack - einfach immer ein besonderer Genuss

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: halbfest

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH



Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich