

DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Knoblauchkäse vom Schaf

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird 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 wird 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich