DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Kürbiskäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Kürbiskäse ist eine besondere Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratinieren oder Verfeinern diversester Gerichte geeignet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.12kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich