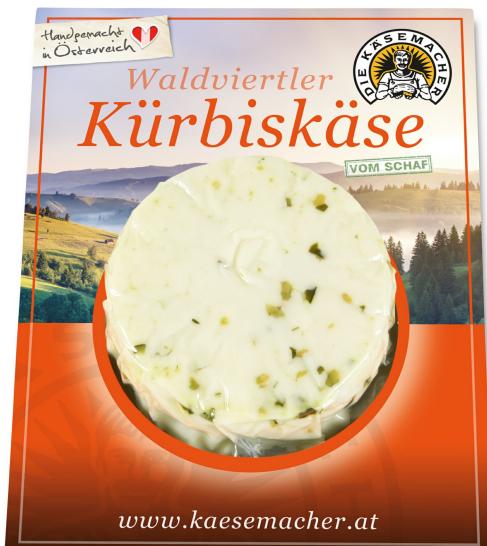


DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Kürbiskäse

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 Gratинieren 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