

## DIE KÄSEMACHER - Waldviertler Mohnkäse (mit Waldviertler Graumohn)

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den im Käseteig verarbeiteten Waldviertler Graumohn g.U. . Außerdem durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit. So entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten. Bei diesem Produkt wird ausschließlich Waldviertler Graumohn g.U. verwendet.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den im Käseteig verarbeiteten Waldviertler Graumohn g.U. . Außerdem durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit. So entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten. Bei diesem Produkt wird ausschließlich Waldviertler Graumohn g.U. verwendet.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Mohnkäse ist eine besondere

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch- und Erzeugnisse

**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

Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratinieren oder Verfeinern diverser Gerichte geeignet. Bei einer typischen Waldviertler Jause darf der Waldviertler Mohnkäse vom Schaf nicht fehlen.



## **"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH**

### **Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

