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 wir 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 wir 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: Speisezalz

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 diversester 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