

DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Selchkäse

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert.

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

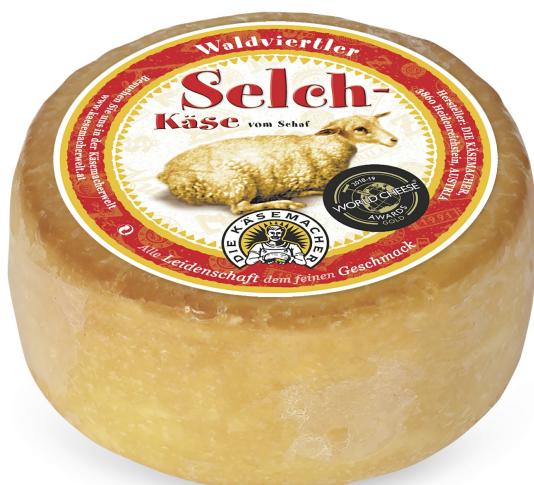
Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2006, 2021

Nominiert im Jahr: 2017, 2019, 2024



Geschichte

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Selchkäse ist eine besondere Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratiniieren oder Verfeinern traditioneller Österreichischer Gerichte bestens geeignet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

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: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm

Sonstige Auszeichnungen

AMA Käsekaiser 2022 AMA Käsekaiser 2000
AMA Käsekaiser 2006 Internationale Käsiade
2016 - GOLD World Cheese Award 2017/2018 -
BRONZE World Cheese Award 2018/2019 -
GOLD AMA Käsekaiser 2022 World Cheese
Award 2022/2023 - GOLD



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

