

## DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsebällchen

Diese echten Waldviertler Ziegenkäsebällchen gehören zu den Ursprungprodukt von DIE KÄSEMACHER.  
Sie wurden bereits damals wie auch heute nach traditionellen Waldviertler Rezepturen hergestellt.

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

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2013



### Geschichte

Diese echten Waldviertler Ziegenkäsebällchen gehören zu den Ursprungprodukten von DIE KÄSEMACHER. Sie wurden bereits damals wie auch heute nach traditionellen Waldviertler Rezepturen hergestellt.

### Verwendungsmöglichkeiten

mit Essig mariniert, Salattopping, als Brotaufstrich, als kleiner Leckerbissen für zwischendurch, Ergänzung auf Käseplatten,

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 29%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 4°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** andere

### Abmessungen

**Höhe:** 6cm

**Gesamtgewicht:** 0.4kg

**Durchmesser:** 8cm



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

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich