DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsebällchen

Diese echten Waldviertler Ziegenkäsebällchen gehören zu den Ursprungsprodukten 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 Ursprungsprodukten 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