DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäserolle mit Schnittlauch

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

zum Frühstück oder zur Jause als Brotaufstrich zu frischem Gebäck, als Ergänzung auf der Käseplatte im Ganzen oder in Scheiben geschnitten, als Leckerbissen zu frischen Salaten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
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: Becher

Abmessungen

Höhe: 37cm
Gesamtgewicht: 0.1kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich