

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