

DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäserolle Wildkräuter

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Durch ihr optisches Erscheinungsbild immer wieder eine Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich. Eignet sich als Frischkäse auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 24%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 5°C

Zusatzinfo Käsetyp:

Ziegenfrischkäsezubereitung



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich