

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