

DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsetaler im Speckmantel

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: 2021



Verwendungsmöglichkeiten

Sie eignen sich nicht nur hervorragend zum Grillen, man kann sie auch schnell und unkompliziert in der Pfanne braten und mit frischen Salaten oder einfach mit Honig und Nüssen als Appetizer servieren. Beim Raclette stehen Sie dem klassischen Fleisch die Show.

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
Zusatzinfo Käsetyp: mit Schinkenspeck ummantelt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 25cm
Gesamtgewicht: 0.24kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich