

DIE KÄSEMACHER - Ziegenkäsetorte Steinpilz-Kräuter

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

Verwendungsmöglichkeiten

in Käsetheken, auf Buffets, als Brotaufstrich,...

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 22%
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: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

