

## 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 ungereifte 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

