

## DIE KÄSEMACHER/Feine Ziege

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "feine Ziege" ist feinste pasteurisierte Ziegenmilch. Verfeinert mit Ziegenjoghurt ist dieser Frischkäse eine echte Waldviertler Spezialität ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

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

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

**AMA-Käsekaiser**

Nominiert im Jahr: 2006



### Geschichte

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "feine Ziege" ist feinste pasteurisierte Ziegenmilch. Verfeinert mit Ziegenjoghurt ist dieser Frischkäse eine echte Waldviertler Spezialität ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Frischkäseaufstrich "feine Ziege" von DIE KÄSEMACHER ist mild-fein im Geschmack weshalb er sowohl als Brotaufstrich als auch als Dip mit frischen Gemüsesticks oder aber auch zum Verfeinern von diversen Saucen wie zum

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 23%  
**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:** 7°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

Beispiel für Pasta geeignet ist.



**"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH**

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich