

Die Käsemacher – Kräuterfee, 650g

Handgekäst, und nach dem Salzbad händisch mit duftenden, aromatischen Kräutern eingerieben, entwickelt diese Waldviertler Käse-Spezialität nach einer Mindestreifezeit von 3 Monaten das besonders vollmundige, duftende Aroma. Inspiriert von den frischen Kräuterpiesen des Waldviertels,

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Handgekäst, und nach dem Salzbad händisch mit duftenden, aromatischen Kräutern eingerieben, entwickelt diese Waldviertler Käse-Spezialität nach einer Mindestreifezeit von 3 Monaten das besonders vollmundige, duftende Aroma. Inspiriert von den frischen Kräuterpiesen des Waldviertels,

Verwendungsmöglichkeiten

Der affinierte Schnittkäse „Kräuterfee“ ist eine hervorragende Ergänzung zum breiten Schnittkäsesortiment von DIE KÄSEMACHER. Affiniert mit Kräutern und einer Mindestreifezeit von 3 Monaten ist er besonders vollmundig und geschmackig.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich