

## 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