DIE KÄSEMACHER – Liptauer mit Brimsen verfeinert

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2007, 2024



Verwendungsmöglichkeiten

Brotaufstrich, Dip

Sonstige Auszeichnungen

nominiert für den Käsekaiser 2007; nominiert für den Käsekaiser 2025 (Kategorie Frischkäse); 2. Platz Taste Check VKI 02/26

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Mischmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 50cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort



Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich