

## DIE KÄSEMACHER/Peppersweet Frischkäse

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" ist feinste pasteurisierte Kuhmilch. Die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise 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

Gewonnen im Jahr: 2023



### Geschichte

Die Basis für den Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" ist feinste pasteurisierte Kuhmilch. Die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Farbstoffe.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Frischkäseaufstrich "Peppersweet Frischkäse" von DIE KÄSEMACHER ist pikant-süß mit einer leichten Säure weshalb er sowohl als Brotaufstrich als auch als Dip mit frischen Gemüsesticks oder aber auch zum Verfeinern von

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 15%

**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

**Höhe:** 5cm

**Gesamtgewicht:** 0.15kg

diversen Saucen wie zum Beispiel für Pasta  
geeignet ist.



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

#### **Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

#### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

