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 ungereifte 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 ab er 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