

DIE KÄSEMACHER – Schafkäse in Salzlake

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Schafkäse in Salzlake gereift, eignet sich hervorragend als kleine Mahlzeit zwischendurch; als Bestandteil und Ergänzung in Salaten; er ist ein wichtiger Bestandteil in der mediterranen und orientalischen Küche; mit Tomaten und Oliven ein mediterraner Klassiker; zum Füllen von Fleisch, Fisch und Gemüse; zum Gratinieren; klassisch mit Olivenöl und Weißwein- oder Balsamicoessig mariniert und mit Tomaten verfeinert; Hauptbestandteil von Griechischem Salat

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 33%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse aus Schafmilch in Salzlake gereift



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.15kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

