DIE KÄSEMACHER/Sunnypepp mit Frischkäse

"Sunnypepp" ist eine neue, eigene Züchtung von DIE KÄSEMACHER. Das Saatgut für diese Frucht wird in mühevoller Kleinarbeit und mit viel Geduld gezogen. Nur so kann gewährleistet werden, dass jede einzelne Frucht über einen herzhaft knackigen Biss und ein geschmackvolles Fruchtfleisch verfügt.

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: 2017



Geschichte

"Sunnypepp" ist eine neue, eigene Züchtung von DIE KÄSEMACHER. Das Saatgut für diese Frucht wird in mühevoller Kleinarbeit und mit viel Geduld gezogen. Nur so kann gewährleistet werden, dass jede einzelne Frucht über einen herzhaft knackigen Biss und ein geschmackvolles Fruchtfleisch verfügt.

Verwendungsmöglichkeiten

Die neue Sorte "Sunnypepp" ist vor allem in Kombination mit dem beliebten Klassiker "Peppersweet" nicht nur eine neue, knackige Geschmacksvariante sondern auch eine farbenprächtige Abwechslung fürs Auge. Antipasti

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Mischmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
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
Zusatzinfo Käsetyp: Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 3cm

von DIE KASEMACHER darf im Antipasti Bereich und auf keinem Buffet fehlen.



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel