Die Käsemacher – Waldviertler Goaßkäse

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Goaßkas, zu 100% aus reiner Ziegenmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und hangeschöpft.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Goaßkas, zu 100% aus reiner Ziegenmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und hangeschöpft.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Goaßkas ist eine besondere Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratinieren oder Verfeinern traditioneller Österreichischer Gerichte bestens geeignet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: halbfest

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH



Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich