

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