

DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Mohnkäse (mit Waldviertler Graumohn)

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den im Käseteig verarbeiteten Waldviertler Graumohn g.U. . Außerdem durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit. So entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten. Bei diesem Produkt wird ausschließlich Waldviertler Graumohn g.U. verwendet.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der würzige, halbfeste Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den im Käseteig verarbeiteten Waldviertler Graumohn g.U. . Außerdem durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit. So entstehen Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten. Bei diesem Produkt wird ausschließlich Waldviertler Graumohn g.U. verwendet.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Mohnkäse ist eine besondere

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Erzeugnisse

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

Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratinieren oder Verfeinern diverser Gerichte geeignet. Bei einer typischen Waldviertler Jause darf der Waldviertler Mohnkäse vom Schaf nicht fehlen.



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

