

DIE KÄSEMACHER/Waldviertler Selchkäse 120g

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert

Verwendungsmöglichkeiten

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

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Käsiade 2016 - GOLD

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

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: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.12kg

Durchmesser: 7cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich