DIE KÄSEMACHER/Waldviertler Selchkäse

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**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2006, 2021
Nominiert im Jahr: 2017, 2019



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.

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: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 14cm

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2022 Käsekaiser 2000 Käsekaiser 2006 Internationale Käsiade 2016 - GOLD World Cheese Award 2017/2018 - BRONZE World Cheese Award 2018/2019 - GOLD



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel