DIE KÄSEMACHER/Waldviertler Trüffelkäse

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Trüffelkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und mit Stückchen echter Trüffel verfeinert.

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 Trüffelkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und mit Stückchen echter Trüffel verfeinert.

Verwendungsmöglichkeiten

Der im Käse enthaltene, schwarze Trüffel verliert auch seinen Geschmack beim Erhitzen nicht. Deshalb eignet sich der Waldviertler Trüffelkäse vom Schaf besonders gut zum Überbacken feiner Ofengereichte oder zum Verfeinern von Pasta, Fisch oder Fleisch.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
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