

Die Käsemacher – Ziegenkäsebällchen

Diese echten Waldviertler Ziegenkäsebällchen gehören zu den Ursprungsprodukten von DIE KÄSEMACHER. Sie wurden bereits damals wie auch heute nach traditionellen Waldviertler Rezepturen hergestellt.

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2013



Geschichte

Diese echten Waldviertler Ziegenkäsebällchen gehören zu den Ursprungsprodukten von DIE KÄSEMACHER. Sie wurden bereits damals wie auch heute nach traditionellen Waldviertler Rezepturen hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

mit Essig mariniert, Salattopping, als Brotaufstrich, als kleiner Leckerbissen für zwischendurch, Ergänzung auf Käseplatten,

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 4°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 0.4kg

Durchmesser: 8cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich