

DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsetorte Haselnuss

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse;
Nüsse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein



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