

DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsetorte Steinpilz-Kräuter

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

Verwendungsmöglichkeiten

in Käsetheken, auf Buffets, als Brotaufstrich,...

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 22%

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: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

