

DIE KÄSEMACHER – Ziegenkäsetorte Wildkräuter

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: 2022



Verwendungsmöglichkeiten

Die Ziegenkäsetorte Wildkräuter ist ein absolutes Highlight in der Käsetheke. Je nach Geschmack oder saisonalen Gegebenheiten kann die Torte noch verziert und aufgehübscht werden. Aufgeteilt wird die Torte am besten in Keilform.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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

Zusatzinfo Käsetyp: Ziegenfrischkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 60cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

