

Granitbeißer - "Der Orientalische"

Ein Hartkäse der besonderen Art ist diese mind. 3 Monate gereifte Käseknolle zum Reiben, Raspeln und Hobeln. Als Würzkäse mit einer Panade aus Gewürzen wie Kurkuma, Curry und Ingwer, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Gerichten wie orientalischem Curry, Reisgerichten oder Fisch.

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH
Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Ein Hartkäse der besonderen Art ist diese mind. 3 Monate gereifte Käseknolle zum Reiben, Raspeln und Hobeln. Als Würzkäse mit einer Panade aus Gewürzen wie Kurkuma, Curry und Ingwer, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Gerichten wie orientalischem Curry, Reisgerichten oder Fisch.

Verwendungsmöglichkeiten

Als Würzkäse mit einer Panade aus Gewürzen wie Kurkuma, Curry und Ingwer, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Gerichten wie

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Mischmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 40%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Zusatzinfo Käsetyp: zum Reiben, Raspeln und Hobeln



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 55cm

Gesamtgewicht: 0.05kg

Durchmesser: 55cm

orientalischem Curry, Reisgerichten, Fisch, Pasta, Risotto oder gedämpftem Gemüse. Auf warme Gerichte gehobelt, wird er cremig und gibt jeder Speise den letzten Pfiff.



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich