## Granitbeißer – "Der Pfeffrige"

Ein Hartkäse der besonderen Art ist diese mind. 3 Monate gereifte Käseknolle zum Reiben, Raspeln und Hobeln. Als Würzkäse mit einer Pfeffer- Panade eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Fleischgerichten wie zum Beispiel Steaks oder Burger.

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 Pfeffer-Panade eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Fleischgerichten wie zum Beispiel Steaks oder Burger.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Als Würzkäse mit einer Pfeffer-Panade, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Fleischgerichten wie zum Beispiel Staks oder Burger. Auf warme Gerichte gehobelt, wird er cremig und gibt jeder Speise den letzten Pfiff. Er

### 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

ist würzig und ähnelt in seiner Art Parmesan oder Pecorino.



**"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH**

**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich