

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