

## Granitbeißer - "Der Pfefferige"

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