

Schnittkäse von der Ziege – Natur

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

Dieser vollmundig-aromatische Schnittkäse ist vielfältig in seiner Verwendung! Auf Platten, sowie Käsetellern ist er ein absolutes Highlight. Auf Grund seiner Würze eignet er sich auch bestens zum Überbacken von herzhaften Gerichten. Desserteller!

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch- und Erzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1b)
Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 16cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich