

Waldviertler Brennnesselkäse vom Schaf

Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft; mit seinem Mantel aus Brennnesselblättern ist dieser Käse besonders aromatisch mit herb-frischem Geschmack

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft; mit seinem Mantel aus Brennnesselblättern ist dieser Käse besonders aromatisch mit herb-frischem Geschmack

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Waldviertler Käsespezialität mit heimischen Kräutern ist eine Besonderheit auf jedem Käseteller und eine optische Ergänzung in der Käsetheke; Zum Frühstück oder zur Jause einfach immer ein besonderer Genuss

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5



3902 Vitis

Niederösterreich