## Waldviertler Goaßkas mit Kräutern

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wir händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

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

### Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **mild-fein**




#### Geschichte

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wir händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Diese Waldviertler Spezialität mit Kräutern im Käseteig ist eine Besonderheit auf jedem Käseteller und in der Käsetheke; Zur Jause oder als Snack - einfach immer ein besonderer Genuss

### Allgemeine Informationen

#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

#### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 24%
**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