Würzkäse – Mediterran

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Ein Hartkäse der besonderen Art ist dieser gereifte und geriebene Käse. Als Würzkäse mit Tomaten und Basilikum, eignet er sich vor allem zum Verfeinern von Pasta und Aufläufen. Über warme Gerichte gestreut, wird er cremig und gibt jeder Speise den letzten Pfiff.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Mischmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 40%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Erzeugnisse
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: Hartkäse gerieben, pulverisiert

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 7cm
Gesamtgewicht: 0.05kg
Durchmesser: 6cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich