

Würzkäse - Pfefferig

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 Pfeffer, 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

