Ziegenkäsetorte Wildkräuter

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2022

Verwendungsmöglichkeiten

Die Ziegenkäsetorte Wildkräuter ist ein absolutes Highlight in der Käsetheke. Je nach Geschmack oder saisonalen Gegebenheiten kann die Torte noch verziert und aufgehübscht werden. Aufgeteilt wird die Torte am besten in Keilform.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 4°C
Zusatzinfo Käsetyp: Ziegenfrischkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 60cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 14cm

"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich