

Die Käsemacher – Echter Liptauer

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2007



Verwendungsmöglichkeiten

Brotaufstrich, Dip

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Mischmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 20%

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



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich