

Die Käsemacher – Schafkäsehäppchen würzig – pikant

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch, Senf

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8
Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Käse mariniert und in
Rapsöl eingelegt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 5cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich