

## Die Käsemacher – Waldviertler Goaßkäse

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Goaßkas, zu 100% aus reiner Ziegenmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und hangeschöpft.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Goaßkas, zu 100% aus reiner Ziegenmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und hangeschöpft.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Waldviertler Goaßkas ist eine besondere Bereicherung auf Käseplatten aber auch zum Gratинieren oder Verfeinern traditioneller Österreichischer Gerichte bestens geeignet.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 24%  
**Lab:** tierisches Lab  
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse  
**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:** halbfest



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete  
Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm  
**Gesamtgewicht:** 1kg  
**Durchmesser:** 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH



**Produktionsstandort**

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich