

DIE KÄSEMACHER/Waldviertler Selchkäse

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2006, 2021

Nominiert im Jahr: 2017, 2019



Geschichte

Nach bewährter Tradition und mit aller Leidenschaft produzieren DIE KÄSEMACHER feinsten Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Der Waldviertler Selchkäse, zu 100% aus reiner Schafmilch, wird mit Sorgfalt handgekäst und handgeschöpft und über Buchenholz geräuchert.

Verwendungsmöglichkeiten

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

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

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: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2022 Käsekaiser 2000 Käsekaiser
2006 Internationale Käsiade 2016 - GOLD World
Cheese Award 2017/2018 - BRONZE World
Cheese Award 2018/2019 - GOLD



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

