

## Frischkäse mit Basilikum-Pesto

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

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Verwendungsmöglichkeiten

Diese Frischkäsezubereitung eignet sich besonders gut als Brotaufstrich aber auch als frisches Topping zu Ofenkartoffeln; zu gegrilltem Fleisch, Gemüse oder als Dipp für Gemüse-Sticks oder Salzstangen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 20%  
**Fett absolut:** 11%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Laktose:** enthalten  
**Salz:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 5°C  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Frischkäse unterlegt mit Basilikum-Pesto



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

**Höhe:** 50cm  
**Gesamtgewicht:** 0.15kg



### "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

#### Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich