Ziegenkäseröllchen-Mix mit Blüten und Kräutern

Die Ziegenkäserolle von DIE KÄSEMACHER wird mit Liebe und Leidenschaft, per Hand und Stück für Stück in feinen Blüten und Kräutern gewälzt. Der Mantel aus Blüten und Kräutern legt sich schützend über die Frischkäsezubereitung und gibt dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack.

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Ziegenkäserolle von DIE KÄSEMACHER wird mit Liebe und Leidenschaft, per Hand und Stück für Stück in feinen Blüten und Kräutern gewälzt. Der Mantel aus Blüten und Kräutern legt sich schützend über die Frischkäsezubereitung und gibt dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten

zum Frühstück oder zur Jause als Brotaufstrich zu frischem Gebäck, als Ergänzung auf der Käseplatte im Ganzen oder in Scheiben geschnitten, als Leckerbissen zu frischen Salaten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
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
Empfohlene Genusstemperatur: 7°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich