

## Ziegenkäsetorte Steinpilz-Kräuter

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

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

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Die Ziegenkäsetorten von DIE KÄSEMACHER werden Stück für Stück per Hand geformt und in ihrer Panade gewälzt

### Verwendungsmöglichkeiten

in Käsetheken, auf Buffets, als Brotaufstrich,...

### Allgemeine Informationen



#### Milch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 22%  
**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:** 4°C



#### 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

