



Neue Produkte

Das Käse-Steak

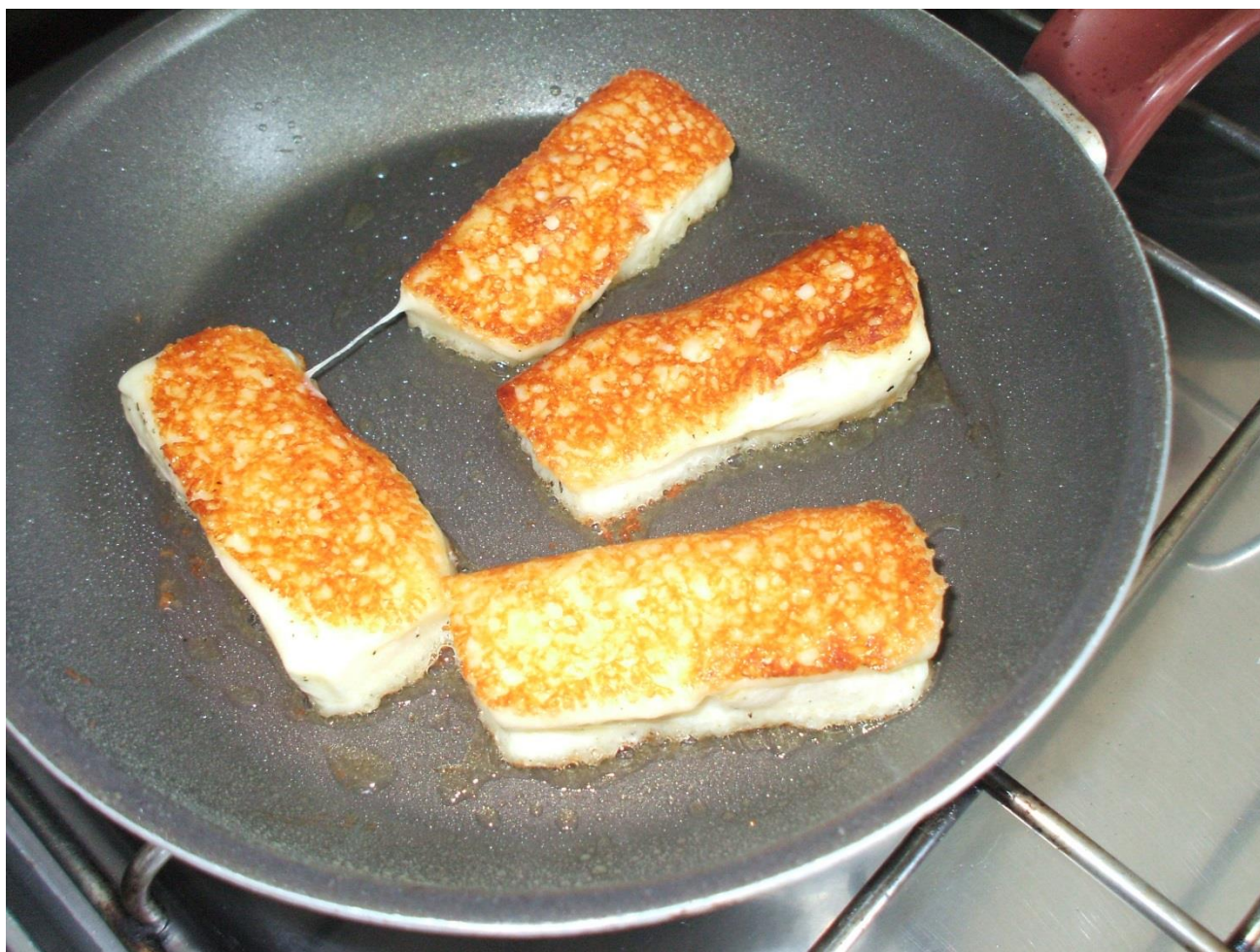
Käsetyp:

GRILL CHEESE – Das Käse-Steak

Ideal für konventionellen oder elektrischen Grill.

Auch sehr gut fürs Braten auf Antihaft-Pfannen.

Für die Produktion sind sowohl Käsebruch als auch magere Molke nötig.



Das Steak stellt sich in Stücken von 80*80* H 40 mm vor.
Die Oberfläche ist zur besseren Portionierung in Stifte wellenförmig und stellt sich sehr gut vor.

In wenigen Minuten fertig, wenn die Oberfläche leicht gebraten ist. Käseschmelzung sehr beschränkt.

Den Kunden gefällt auch die Wärmeverteilung im Steak nach Braten.

Hervorragender Geschmack, der von einer Nuance von Minze hervorgehoben wird.



Vacuumverpackung empfohlen.
90-Tage-Shelf-Lebensdauer, auch zur Aufbewahrung der organoleptischen Eigenschaften.
Keine Käsureifung gefordert.
Konfektionierbar nach Abkühlung. Kann am nächsten Tag gegessen werden.
Salzung mit einer Mischung aus Feinsalz und dehydrierter Minze.



Aktivität unserer Firma:
Umsetzung der Technologie
Produktionsumsetzung auf Industriebene.
Herstellung und Lieferung aller Spezialmaschinen und nötigen
Anbauteile.
Forschungsentwurf zur Integration mit vorliegenden Einrichtungen
auf Kundenwunsch.
Technischer Service beim Einbau.
Technologischer Service bei Produktionsstart und Erstproduktion.
Schulung des Produktionspersonals.



Dieser Käse kann in jeder Käserei hergestellt werden, aber er stellt sich als besonders geeignet für diejenigen Hersteller dar, die Mozzarella für Pizzeria herstellen.

