

## Berggold Bio Camembert

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt, die Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser. Der Berggold Bio Camembert wird seit 1994 als einer der ersten Biokäse erzeugt und im Handel vertrieben.

Produktionsbetrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.  
Vertrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2014  
Nominiert im Jahr: 2021



### Geschichte

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt, die Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser. Der Berggold Bio Camembert wird seit 1994 als einer der ersten Biokäse erzeugt und im Handel vertrieben.

### Verwendungsmöglichkeiten

besonderes geeignet auch zum Überbacken und für Käsesaucen

### Sonstige Auszeichnungen

AMA Käsekaiser 2015

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Biomilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%  
**Fett absolut:** 23%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse  
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten  
**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel\*  
\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen  
**Reifedauer:** 6 Wochen  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 2cm  
**Gesamtgewicht:** 0.1kg  
**Durchmesser:** 8cm



## **Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.**

### **Produktionsstandort**

Rucksteig 66

6900 Möggers

Vorarlberg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

