

Berggold Camembert mit echten Trüffeln

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel bereits im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt. Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser.

Produktionsbetrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel bereits im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt. Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



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: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Durchmesser: 8cm



Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Rucksteig 66

6900 Möggers

Vorarlberg

