Berggold Camembert

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**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010, 2024
Nominiert im Jahr: 2017, 2022



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

Verwendungsmöglichkeiten

besonderes geeignet auch zum Überbacken und für Käsesaucen

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 1999 und 2011, sowie mehrere Nominierungen zum Käsekaiser, zuletzt 2023, DLG-Auszeichnungen

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
Gesamtgewicht: 0.25kg
Durchmesser: 12cm



Produktionsstandort

Rucksteig 66

6900 Möggers

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel