

## 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

