

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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.25kg

Durchmesser: 12cm

**Produktionsstandort**

Rucksteig 66

6900 Möggers

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel