

Berggold Rahmbrie mit Oliven

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel bereits im Jahr 1886. Seit 1932 werden Weichkäse hergestellt. Diese wurden bereits mehrfach mit dem Käsekaiser ausgezeichnet.

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. Seit 1932 werden Weichkäse hergestellt. Diese wurden bereits mehrfach mit dem Käsekaiser ausgezeichnet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 29%

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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Zusatzinfo Käsetyp: Feinster Rahmbrie mit geschnittenen schwarzen Oliven im Teig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 20cm



Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Rucksteig 66



6900 Möggers

Vorarlberg