

Camembert

Wird seit 2014 von Georg Wimmer produziert.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird seit 2014 von Georg Wimmer produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 1 Monat

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 4cm



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort

Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg

