

Camembert

Camembert wird seit zirka 1995 am Betrieb der Familie Kölbel produziert. Durch Kundennachfragen wurde irgendwann mit der Camembert-Produktion begonnen.

Produktionsbetrieb: Alfred Kölbel
Vertrieb: Alfred Kölbel

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Camembert wird seit zirka 1995 am Betrieb der Familie Kölbel produziert. Durch Kundennachfragen wurde irgendwann mit der Camembert-Produktion begonnen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Alfred Kölbel

Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich

