CamemBerti

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

Produktionsbetrieb: BERTL & MAYER GESBR
Vertrieb: BERTL & MAYER GESBR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

Geschichte

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



BERTL & MAYER GESBR

Produktionsstandort

Pömmern 4
3150 Wilhelmsburg
Niederösterreich