

Ennstaler Rahmcamembert

Dieser cremig-milde Rahmcamembert kommt aus unserer Ennstaler Käserei Stainach. Wir käsen ihn aus bester Milch und reifen ihn unter optimalen Bedingungen in eigenen Reifekellern.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Vertrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser cremig-milde Rahmcamembert kommt aus unserer Ennstaler Käserei Stainach. Wir käsen ihn aus bester Milch und reifen ihn unter optimalen Bedingungen in eigenen Reifekellern.

Verwendungsmöglichkeiten

Dabei entwickelt sich unter dem edlen weißen Schimmelrasen sein feines Aroma mit einem Anklang von frischen Champignons.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz, nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 3°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm

Durchmesser: 12cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

