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

