Gansi´s Camembert

Julia Gansberger hat 2014 eine Projektarbeit verfasst, wobei der neue Camembert entstanden ist.

Produktionsbetrieb: Familie Gansberger
Vertrieb: Familie Gansberger

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Geschichte

Julia Gansberger hat 2014 eine Projektarbeit verfasst, wobei der neue Camembert entstanden ist.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
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: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Familie Gansberger

Produktionsstandort

Strohhof 1

3241 3241 Kirnberg an der Mank

Niederösterreich