

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