

Gutenberger Camembert

Unser Gutenberger Camembert wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Gutenberg). In Gutenberg befinden sich zwei unserer Milchlieferanten die uns mit hervorragender Schafmilch beliefern. Gutenberg liegt zum Eingang der Raabklamm auf 600 Meter Seehöhe.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Unser Gutenberger Camembert wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Gutenberg). In Gutenberg befinden sich zwei unserer Milchlieferanten die uns mit hervorragender Schafmilch beliefern. Gutenberg liegt zum Eingang der Raabklamm auf 600 Meter Seehöhe.

Verwendungsmöglichkeiten

sehr guter Jausenkäse, für Käseplatten bestens geeignet

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Weizer Schafbauern eGen

Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark

