

Heumilch-Camembert

Charme trifft auf Würze: Typisch der Duft nach Pilzen, Moos und Erdnüssen, verführerisch cremig das Mundgefühl. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder, begleitet von einem animierenden, lebendigen Aromenmix aus Weißbrot, Sauerrahm und Jungholz.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Charme trifft auf Würze: Typisch der Duft nach Pilzen, Moos und Erdnüssen, verführerisch cremig das Mundgefühl. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder, begleitet von einem animierenden, lebendigen Aromenmix aus Weißbrot, Sauerrahm und Jungholz.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.25kg

Durchmesser: 11cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

