

Mattigtaler BIO – Camembert

Durch die Begeisterung am französischen Käse entwickelte sich am Hof der Familie Mangelberger eine Leidenschaft zur Herstellung qualitativ hochwertiger Weichkäse.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Durch die Begeisterung am französischen Käse entwickelte sich am Hof der Familie Mangelberger eine Leidenschaft zur Herstellung qualitativ hochwertiger Weichkäse.

Sonstige Auszeichnungen

Genusskrone Landessieger Kasermandl Sieger

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch mit Rosmarin oder Pfeffer



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

