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

