

## Milder Leopold

Der Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur wieder erweckt.

Produktionsbetrieb: NÖM AG  
Vertrieb: NÖM AG

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

#### Geschichte

Der Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur wieder erweckt.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%

**Fett absolut:** 32%

**Allergene:** G

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Speisesalz fein unjodiert



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussttemperatur:** 15°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

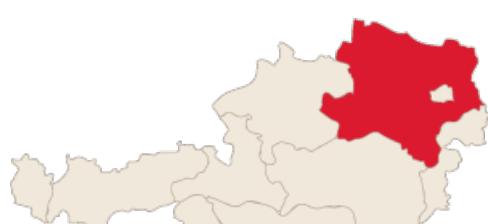
**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 0.18kg

**Durchmesser:** 11cm



### NÖM AG

#### Produktionsstandort

Schloss 1a



3261 Wolfpassing

Niederösterreich