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

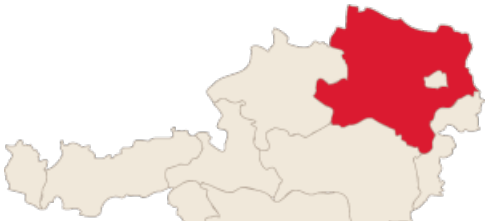
Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.18kg
Durchmesser: 11cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Schloss 1a



3261 Wolfpassing

Niederösterreich