Rotholzer Schafcamembert

Schafcamembert wurde im Rahmen eines Projektes mit Schafmilch an der HBLFA Tirol produziert und etablierte sich im Laufe der Jahre als wichtiger Bestandteil des Sortiments der Produktpalette von Rotholz. Sein Verkauf ermöglicht die Verarbeitung von bester Schafmilch Tiroler Bauern.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Geschichte

Schafcamembert wurde im Rahmen eines Projektes mit Schafmilch an der HBLFA Tirol produziert und etablierte sich im Laufe der Jahre als wichtiger Bestandteil des Sortiments der Produktpalette von Rotholz. Sein Verkauf ermöglicht die Verarbeitung von bester Schafmilch Tiroler Bauern.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
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: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol