

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