

## Schärdinger Affineur Camembert

Der Schärdinger Affineur Camembert wird in der Steiermark aus bester Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Schimmel und seinen cremigen Teig erhält. Sein Geschmack erinnert an feines Champignonaroma.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig



### Geschichte

Der Schärdinger Affineur Camembert wird in der Steiermark aus bester Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Schimmel und seinen cremigen Teig erhält. Sein Geschmack erinnert an feines Champignonaroma.

### Verwendungsmöglichkeiten

Ein Blickfang auf jeder Käseplatte! Servieren Sie den Käse mit frischem Weißbrot und je nach Saison Erdbeeren oder Weintrauben.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 37%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



### 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:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Camembert



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Durchmesser:** 11cm



**Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.**

### Produktionsstandort

Hauptstraße 225



8962 Gröbming

Steiermark