

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