# Schärdinger Bergbauern Rahm Camembert

Der Schärdinger Rahm-Camembert wird in der Steiermark aus bester Bergbauernmilch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Schimmel und seinen cremigen Teig erhält.

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

## Käse-Taufschein

**Weichkäse (WK)** **g'schmackig**

**AMA-Käsekaiser**

**Gewonnen im Jahr:** 2007, 2023
**Nominiert im Jahr:** 2006, 2008




### Geschichte

Der Schärdinger Rahm-Camembert wird in der Steiermark aus bester Bergbauernmilch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Schimmel und seinen cremigen Teig erhält.

### Verwendungsmöglichkeiten

Ein Blickfang auf jeder Käseplatte! Servieren Sie den Käse mit frischem Weißbrot und je nach Saison mit 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:** nicht 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:** 20°C

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 0.25kg



**Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH**



**KG.**

**Produktionsstandort**

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel