

Schärdinger Rahm Camembert

Der Schärdinger Rahm-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.

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 Milch 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: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg





KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

