Sirius Camembert

Bekannt ist der Sirius Camembert vor allem durch die besondere Auszeichnung in der österreichisch-ungarischen Doppelmonarchie. Damals war der Käsemeister vom Sirius Camembert ein kaiserlicher und königlicher Hoflieferant, der durch ein kaiserliches Privileg die Sonderbewilligung hatte, den Sirius Camembert an den Hof in Wien zu liefern. Aber auch heute hat der Sirius trotz seiner langen Tradition (Sirius Camemert gibt es seit 1911) nichts an seiner Attraktivität verloren. Dies liegt mit unter auch an seinem cremigen Teig, dem weißen Edelschimmel und dem feinen, für ihn typischen Champignonaroma.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Geschichte

Bekannt ist der Sirius Camembert vor allem durch die besondere Auszeichnung in der österreichisch-ungarischen Doppelmonarchie. Damals war der Käsemeister vom Sirius Camembert ein kaiserlicher und königlicher Hoflieferant, der durch ein kaiserliches Privileg die Sonderbewilligung hatte, den Sirius Camembert an den Hof in Wien zu liefern. Aber auch heute hat der Sirius trotz seiner langen Tradition (Sirius Camemert gibt es seit 1911) nichts an seiner Attraktivität verloren. Dies liegt mit unter auch an seinem cremigen Teig, dem weißen Edelschimmel und dem feinen, für ihn typischen Champignonaroma.

Verwendungsmöglichkeiten

Sirius Camembert ist aufgrund seines weißen Edelschimmels ein Blickfang auf jeder Jausenplatte; wegen der 6 separat eingepackten Portionen eignet sich der Käse auch ideal für Jausen außer Haus.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
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
Zusatzinfo Käsetyp: Camembert

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm
Gesamtgewicht: 0.3kg
Durchmesser: 11cm



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel