

## Stiegerhofer Camembert

Wird seit ca. 2005 am Stiegerhof hergestellt.

Produktionsbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Vertrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

#### Geschichte

Wird seit ca. 2005 am Stiegerhof hergestellt.

#### Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Gold 2014 Kärntner  
Käseprämierung Gold 2012

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**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:** 3 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

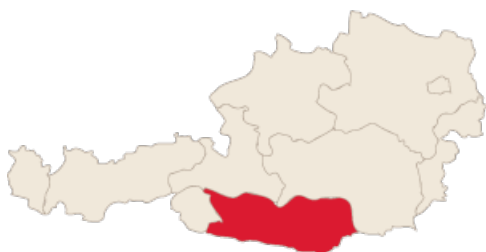
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Gesamtgewicht:** 0.25kg

**Durchmesser:** 8cm



### Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

#### Produktionsstandort

Stiegerhofstraße 20

9585 Gödersdorf

Kärnten

