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

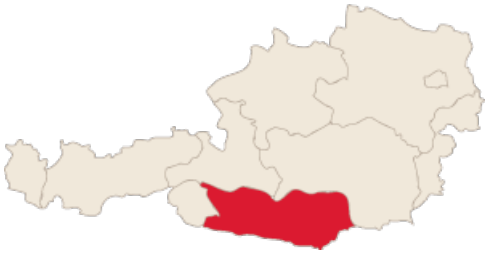
Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm
Gesamtgewicht: 0.25kg
Durchmesser: 8cm



Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Produktionsstandort

Stiegerhofstraße 20
9585 Gödersdorf
Kärnten