

## Wälder Edelziege Camembert

Um die Produktvielfalt im Sortiment zu erhöhen, wurde dieser Käse entwickelt.

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH  
Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Um die Produktvielfalt im Sortiment zu erhöhen, wurde dieser Käse entwickelt.

### Verwendungsmöglichkeiten

paniert auf frischem Salat; mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig und frischem Basilikum oder einfach auf einer guten Scheibe Brot.

### Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Silber 2012

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 20%

**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:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm

**Gesamtgewicht:** 0.2kg

**Durchmesser:** 7cm



**Metzler Käse-Molke GmbH**

**Produktionsstandort**



Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg