

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

Kasermandl 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 7cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort



Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg