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 vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 0.2kg
Durchmesser: 7cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort



Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg