## Wolfpassinger Creme Camembert

Der Wolfpassinger Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur von den Käsewölfen wieder erweckt.

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

### Käse-Taufschein

**Weichkäse (WK)** **g'schmackig**

**AMA-Käsekaiser**

**Nominiert im Jahr:** 2019



#### Geschichte

Der Wolfpassinger Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur von den Käsewölfen wieder erweckt.

#### Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2019

### Allgemeine Informationen

#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

#### Käse

**F.i.T.:** 65%
**Fett absolut:** 37%
**Allergene:** G
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten
**Salz:** Speisesalz fein unjodiert

#### 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:** 0.2kg
**Durchmesser:** 11cm



**NÖM AG**

**Produktionsstandort**

Schloss 1a



3261 Wolfpassing

Niederösterreich

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**