

Ziegen Rosmarin – Camembert

Mit dem Bau der neuen Käserei inklusive Reiferaum wurde dieser Käse um 1990 aufgrund des ständigen Dranges, etwas Neues, Einzigartiges zu probieren, entwickelt.

Produktionsbetrieb: Ettenauer Ziegenkäse
Vertrieb: Ettenauer Ziegenkäse

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Mit dem Bau der neuen Käserei inklusive Reiferaum wurde dieser Käse um 1990 aufgrund des ständigen Dranges, etwas Neues, Einzigartiges zu probieren, entwickelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt, Rosmarin

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

Zusatzinfo Käsetyp: diesen Camembert gibt es auch in Natur und mit Bockshornklee



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Ettenauer Ziegenkäse

Produktionsstandort

Ettenau 16

5121 Ostermiething

Oberösterreich

