

Berg Bauer Österr. Camembert m. Weißwein

Der Österreichische Camembert mit Weißwein ist ein Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der mit Weißwein veredelt wird. Der Camembert wird von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst und anschließend ca. 10 Tage gereift.

Produktionsbetrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Berg Bauer Lebensmittel GmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Der Österreichische Camembert mit Weißwein ist ein Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der mit Weißwein veredelt wird. Der Camembert wird von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst und anschließend ca. 10 Tage gereift.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Camembert mit Weißwein eignet sich sehr gut fürs Frühstück, für die Jause oder für Käseplatten.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



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: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.1kg

Durchmesser: 7cm



Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Rucksteig 66



6900 Möggers

Vorarlberg