

Berggold Back-Camembert

Convenience-Produkt im absoluten Premiumbereich, einzigartiger Geruch und Geschmack des Berggold Back-Camemberts durch das Vorbacken in reiner österreichischer BUTTER, unter der Panade befindet sich ein Camembert der Spitzenklasse.

Produktionsbetrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2018



Geschichte

Convenience-Produkt im absoluten Premiumbereich, einzigartiger Geruch und Geschmack des Berggold Back-Camemberts durch das Vorbacken in reiner österreichischer BUTTER, unter der Panade befindet sich ein Camembert der Spitzenklasse.

Verwendungsmöglichkeiten

Als Snack oder als Hauptgericht zu Salaten serviert, meist mit Preiselbeeren; aber auch zum Grillen in einer Aluschale geeignet

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukte, Ei, Weizenmehl

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: 60°C

Zusatzinfo Käsetyp: Back-Camembert - paniert, vorgebacken



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.1kg

Durchmesser: 8cm



Geschwister Bantel Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort



Rucksteig 66

6900 Möggers

Vorarlberg