

Berggold Bio Camembert

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt, die Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser. Der Berggold Bio Camembert wird seit 1994 als einer der ersten Biokäse erzeugt und im Handel vertrieben.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2014
Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Gegründet wurde die Feinkäserei der Geschwister Bantel im Jahr 1886. Weichkäse werden seit 1932 hergestellt, die Weichkäsespezialitäten wurden mehrfach ausgezeichnet, z.B. mehrere Käsekaiser. Der Berggold Bio Camembert wird seit 1994 als einer der ersten Biokäse erzeugt und im Handel vertrieben.

Verwendungsmöglichkeiten

besonderes geeignet auch zum Überbacken und für Käsesaucen

Sonstige Auszeichnungen

AMA Käsekaiser 2015

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch



Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
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: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



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

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

