

Bio-Rohmilch-Camembert 100g od. 200g

Weichkäse mit Edelschimmel, der den Vergleich mit seinem französischen Vorbild nicht scheuen muss. Punktgereift zum Ablaufdatum mit vollem Rohmilcharoma.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Weichkäse mit Edelschimmel, der den Vergleich mit seinem französischen Vorbild nicht scheuen muss. Punktgereift zum Ablaufdatum mit vollem Rohmilcharoma.

Verwendungsmöglichkeiten

geb. Camembert, Jausenkäse, Käseplatte, u.v.m.

Sonstige Auszeichnungen

Gold "Käsegenuss 2011"

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Natursalz



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

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 8cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

