

## 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

