

Camembert

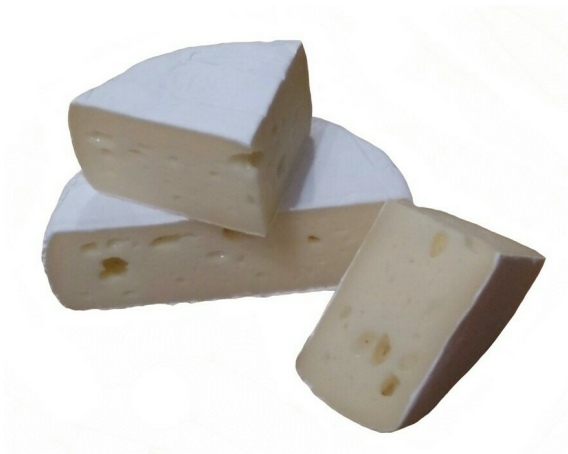
Wird seit ca. 1995 am Hof Glatzen hergestellt.

Produktionsbetrieb: Familie Aigner
Vertrieb: Familie Aigner

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Wird seit ca. 1995 am Hof Glatzen hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Durchmesser: 9cm



Familie Aigner

Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

