

## Camembert

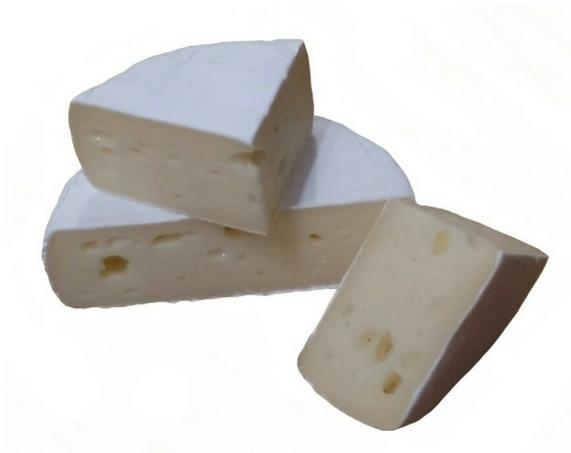
Wird seit ca. 1995 am Hof Glatzen hergestellt.

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

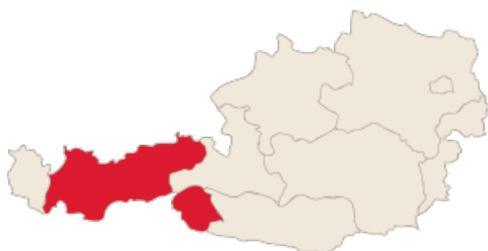
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Durchmesser:** 9cm



### Familie Aigner

#### Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

