

Camembert

Camembert wird seit 2009 am Hof der Familie Stern produziert.

Produktionsbetrieb: Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Vertrieb: Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Camembert wird seit 2009 am Hof der Familie Stern produziert.

Sonstige Auszeichnungen

2011, 2013, 2014 Landessieger bei der steirischen Käseprämierung 2010/11, 2012/13, 2014/15 Genusskrone-Finalist

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.25kg

Durchmesser: 8cm



Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Produktionsstandort

Rohrbach 80

8151 Rohrbach, Steiermark

Steiermark

