

Camembert

Aufgrund langjähriger Erfahrung im Weichkäsebereich war es ein Anliegen der Käserei Somann, auch einen Weichkäse aus Ziegenmilch herzustellen, da sich dieser besonders gut dafür eignet.

Produktionsbetrieb: Somann Christian Günter

Vertrieb: Somann Christian Günter

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Aufgrund langjähriger Erfahrung im Weichkäsebereich war es ein Anliegen der Käserei Somann, auch einen Weichkäse aus Ziegenmilch herzustellen, da sich dieser besonders gut dafür eignet.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold diverse Auszeichnungen vom Ziegenzucht und Schafzuchtverband

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

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: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch von Kuhmilch und Schafmilch



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Somann Christian Günter

Produktionsstandort

Winterhof 3 Wohnhaus

4092 Esternberg

Niederösterreich

