

## Camembert

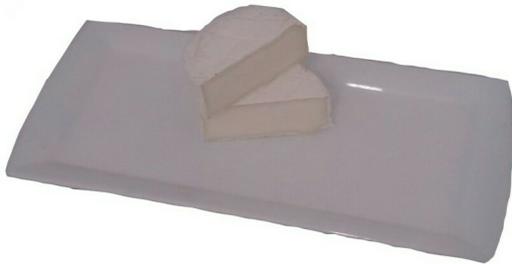
Aufgrund langjähriger Erfahrung im Weichkäsebereich war es ein Anliegen der Käserei Somann, auch einen Weichkäse aus Ziegenmilch herzustellen, da sich dieser besonders gut dafür eignet.

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

Kasermannl 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

