

CamemBerti

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

Produktionsbetrieb: BERTL & MAYER GESBR
Vertrieb: BERTL & MAYER GESBR

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



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



BERTL & MAYER GESBR

Produktionsstandort

Pömmern 4

3150 Wilhelmsburg

Niederösterreich