

## Gereifter Weichkäse nach Camembert Art

Um dem Bedürfnis nach einem eher milden Käse gerecht zu werden, wurde dieser kurz reifende Käse entwickelt.

Produktionsbetrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen

Vertrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

Um dem Bedürfnis nach einem eher milden Käse gerecht zu werden, wurde dieser kurz reifende Käse entwickelt.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, 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:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



#### Höh. Bundeslehranstalt Kematen

##### Produktionsstandort

Birkenweg 8 Internat

6175 Kematen in Tirol

Tirol

