

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

