

## Gutenberger Camembert

Unser Gutenberger Camembert wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Gutenberg). In Gutenberg befinden sich zwei unserer Milchlieferanten die uns mit hervorragender Schafmilch beliefern. Gutenberg liegt zum Eingang der Raabklamm auf 600 Meter Seehöhe.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen  
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Unser Gutenberger Camembert wird nach einem kleinen Ort nahe Weiz benannt (Gutenberg). In Gutenberg befinden sich zwei unserer Milchlieferanten die uns mit hervorragender Schafmilch beliefern. Gutenberg liegt zum Eingang der Raabklamm auf 600 Meter Seehöhe.

### Verwendungsmöglichkeiten

sehr guter Jausenkäse, für Käseplatten bestens geeignet

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 28%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch

**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:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



### Weizer Schafbauern eGen

#### Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark

