

St. Leonhardter Camembert natur

Die Biokäserei St. Leonhardt wurde im Jahr 1992 gegründet, und erzeugt ausschließlich Bio Weichkäse mit Weißschimmel

Produktionsbetrieb: Biokäserei St. Leonhard GmbH. & Co KG

Vertrieb: Biokäserei St. Leonhard GmbH. & Co KG

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Die Biokäserei St. Leonhardt wurde im Jahr 1992 gegründet, und erzeugt ausschließlich Bio Weichkäse mit Weißschimmel

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich sehr gut zum überbacken, oder einfach zur Jause, wartet jede Käseplatte auf

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl 2*, Kasermundl in Gold 4*
Genusskrone2012 Genusslandeskrone 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Siedesalz



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: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 9cm



Biokäserei St. Leonhard GmbH. & Co KG

Produktionsstandort

St. Leonhard 8 a



4152 Sarleinsbach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

