

Stiegerhofer Camembert

Wird seit ca. 2005 am Stiegerhof hergestellt.

Produktionsbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Vertrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Wird seit ca. 2005 am Stiegerhof hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Gold 2014 Kärntner
Käseprämierung Gold 2012

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose 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

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.25kg

Durchmesser: 8cm



Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Produktionsstandort

Stiegerhofstraße 20

9585 Gödersdorf

Kärnten

