

Wolfpassinger Creme Camembert

Der Wolfpassinger Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur von den Käsewölfen wieder erweckt.

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2019



Geschichte

Der Wolfpassinger Creme Camembert wurde schon Jahrzehnte lang in der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing produziert. Im Jahr 2018 wurde am stillgelegten Standort der ehemaligen Bundesanstalt die alte Rezeptur von den Käsewölfen wieder erweckt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasernmandl in Gold 2019

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Allergene: G

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Speisesalz fein unjodiert



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: 0.2kg

Durchmesser: 11cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Schloss 1a



3261 Wolfpassing

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

