

Bio Ziegen Camembert

Produktionsbetrieb: Berger Roland
Vertrieb: Berger Roland

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 8cm



Berger Roland

Produktionsstandort

Pömling 2

3644 Emmersdorf/Donau

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

