

## CamemBerti

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

Produktionsbetrieb: BERTL JOHANNES & ANTONIA & FRANZ  
Vertrieb: BERTL JOHANNES & ANTONIA & FRANZ

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

#### Geschichte

Hinter den Namen, der jenen des Käsemeisters und die Bezeichnung des weißen Schimmelpilzes in sich trägt, verbirgt sich ein in 16 Tagen behutsam gereifter Weichkäse.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht 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



### BERTL JOHANNES & ANTONIA & FRANZ

#### Produktionsstandort

Pömmern 4

3150 Wilhelmsburg

Niederösterreich