

## Heumilch-Camembert

Charme trifft auf Würze: Typisch der Duft nach Pilzen, Moos und Erdnüssen, verführerisch cremig das Mundgefühl. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder, begleitet von einem animierenden, lebendigen Aromenmix aus Weißbrot, Sauerrahm und Jungholz.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH  
Vertrieb: "Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Charme trifft auf Würze: Typisch der Duft nach Pilzen, Moos und Erdnüssen, verführerisch cremig das Mundgefühl. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder, begleitet von einem animierenden, lebendigen Aromenmix aus Weißbrot, Sauerrahm und Jungholz.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%  
**Fett absolut:** 27%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse  
**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:** 1 Woche  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm  
**Gesamtgewicht:** 0.25kg  
**Durchmesser:** 11cm



"Sulzberger Käse Rebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort

Dorf 2



6934 Sulzberg

Vorarlberg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

