

Ziegencamembert

Marke: Ziegenhof Rehder

Käsegruppe: Weichkäse aus Ziegenmilch

Fettgehalt: mind. 45 % Fett i.Tr.

Reifung: von außen nach innen, ca. 8-10 Tage

Geschmack: mild - aromatisch

Geruch: mild - aromatisch

Konsistenz: geschmeidiger schnittfester Teig

Äußeres: Rundlaib, Naturrinde, mit Weißschimmelkultur

Inneres: weißer Käseteig mit festem inneren Kern

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Ziegenmilch

Zutaten: Ziegenmilch, Milchsäurebakterien, Weißschimmelkultur

Gewicht: ca. 250g - 300g

Lagerung: 6 - 8 °C

Zusatzstoffe: keine

Gütezeichen SH: ja, seit 2008

Besonderheit: Nach traditioneller Rezeptur hergestellt mit gentechnikfreiem mikrobiellem Lab.