



Produktspezifikation

Weißschimmele Bio

Camembert - Art

Käsegruppe:

Weichkäse aus Kuhmilch (erhitzt auf 65°C)

Fettgehalt:

mind. 50% Fett i. Tr.

Lab:

tierisches Lab

Reifezeit:

mindestens 10 Tage gereift

Geschmack:

fein – würziges Aroma von Kuhmilch und Edelschimmel

Konsistenz:

Cremig, hellgelber Teig

Rinde:

Weißer Camembert-Flaum, zum Verzehr geeignet

Zutaten:

Milch, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Weißschimmelkultur



Ramsteinerhof
Stefanie Kölblin
Einbacherstr. 39
77756 Hausach

Telefon: 07831/968731
Mobil: 0171/2751286
Fax: 07831/965930

www.ramsteinerhof.de
E-Mail: ramsteinerhof@t-online.de



DE-ÖKO-003
Deutsche Landwirtschaft

