

Bio-Camembert 55% Fett i. Tr. 100g

- ✓ Mild-aromatischer Weichkäse-Klassiker
- ✓ Mit mikrobiellem Lab hergestellt
- ✓ Edelschimmelkulturen für feinen Geschmack

Der Klassiker für den vielseitigen Käsegenuss: Der ANDECHSER NATUR Bio-Camembert, mit 55% i.Tr., hergestellt mit besonderen Edelschimmelkulturen nach traditionellem Rezept bietet pur ebenso wie in Trendgerichten einen milden-aromatischen Käsegenuss.



Bio-Weichkäse* mindestens 55% Fett i. Tr.

Käse-Herstellung ist eine hohe Kunst, bei der sich jede Käserei durch besondere Fertigkeiten auszeichnet. Ähnlich wie die Andechser Molkerei Scheitz hat die Molkerei Ennstal Milch schon über 100 Jahre Erfahrung mit der Käse-Herstellung. Das Steckenpferd der Molkerei aus der Steiermark ist das Käsen eines Camemberts. Dafür verwenden die Meister ihrer Kunst einen ganz besonderen Camembert Schimmel, beste Bio-Milch von den Bio-Bergbauern aus den Ennstaler Alpen – und ganz viel Liebe in der Zubereitung. Diese einmalige Qualität kann man nicht besser bieten.



Zutaten:

ZUTATEN: pasteurisierte KUHMILCH *, Speisesalz, mikrobielles Lab, Reifungskulturen, Milchsäurekulturen. *aus kontrolliert ökologischem Landbau

Käsegruppe (Käsekategorie)

Weichkäse

Reifezeit

ca. 8 Tage

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert	1302 kJ / 314 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,6 g

Allergiehinweise

Potentiell allergene Lebensmittel	laut Rezeptur enthalten	Im Betrieb verwendet eventuell als Spur im Produkt enthalten
Eier (Eiweiß, Eigelb) und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Glutenhaltiges Getreide (Weizen [Weizenstärke, -mehl, -eiweiß, Hartweizengrieß] Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Laktose Erläuterung: > 0,1g/ 100g	✓	✓
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Milch und Milcherzeugnisse	✓	✓
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als	—	—

Sellerie

und daraus hergestellte
Erzeugnisse

Senf

und daraus hergestellte
Erzeugnisse

Sesam

und daraus hergestellte
Erzeugnisse

Soja

und daraus hergestellte
Erzeugnisse

Weichtiere

und daraus hergestellte
Erzeugnisse
