



Bauerncamembert, ca. 300g oder ca. 150g

Klassischer Rohmilchcamembert französischer Art aus Nordhessen

| | |
|-------------------------|--|
| Hersteller | Kirchhof OHG, An der Kirche 6, 36211 Alheim-Oberellenbach DE-Öko-007 |
| Qualität | Demeter |
| Region | Rotenburg/Fulda, Nordhessen |
| Zutaten | Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz |
| Allergiehinweise | enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose |

Angaben zu LMIV

| | |
|-------------------------------------|--|
| Lebensm. Verkehrsbezeichnung | Weichkäse |
| Inverkehrbringer | FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf |

Warengruppenspezifische Angaben

| | | |
|---------------------------|---|-------------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel | Nährwerte pro 100gr: |
| Region | Hessen | Brennwert 1392 KJ / 336 kcal |
| Fett i. Tr. | mind. 50 % | Eiweiß 20g |
| Labart | Kälberlab | Fett 28g |
| Rohmilch | ja | davon gesättigt 21g |
| Lactose | ja | Salz 1,1g |
| Milchart | Kuh | Kohlehydrate 0,8g |
| Reifezeit | ca. 10 Tage | davon Zucker 0,8g |
| Wärmebehandlung | nein | |
| Homogenisiert | nein | |
| Käseform | runder Laib | |
| Salzgehalt | ca. 1,1 % | |
| Rinde | Weißschimmelrinde, zum Verzehr bestimmt | |
| Rindengereift | ja | |
| Käsegruppe | Weichkäse | |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe | |
| Salzart | Meersalz | |
| Verp.material | Zellglas | |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|-------------------|--|
| Geschmack | kräftig, vollmundig, würzig; ein Klassiker vom Kirchhof |
| Konsistenz | meist gleichmäßig durchgereift, manchmal noch mit quarkigem Kern |