



Creuzburger Blauer, runder Laib, ca. 2 kg Cremig milder Schafsblauschimmelkäse; der „thüringische Roquefort“ ...

Hersteller Creuzburger Käsemanufaktur, Wilhelmglücksbrunn
99831 Creuzburg
DE-Öko-006

Qualität Bioland

Region Thüringen, Eisenach

Zutaten Schafmilch, Salz, Milchsäurekulturen, Lab

Allergiehinweise enthalten: Schafmilcheiweiß, Lactose

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung Schnittkäse

Inverkehrbringer FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Thüringen
Fett i. Tr.	mind. 57 %
Labart	Lammlab
Milchart	Schafmilch
Reifezeit	mind. 3 Monate
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käseform	runder Laib
Salz	ca. 1,7%
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Rindengereift	ja
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Salzart	Meersalz
Verpackungsmaterial	Käsepapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack weich und mild, dabei herrliche Blauschimmelwürze

Konsistenz schnittfest; geschmeidig; bei den Blauschimmeladern leicht brüchig