



## Creuzburger Schafsnittkäse, ganzer Laib, ca. 1,5 - 2 kg

Milder, rahmiger Schafsnittkäse mit Rotkulturrinde

**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

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Thüringen
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 53%
<b>Labart</b>	Lammlab
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Lactose</b>	ja
<b>Milchart</b>	Schafmilch
<b>Reifezeit</b>	6-12 Wochen
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käseform</b>	runder Laib
<b>Salz</b>	ca. 1,5 %
<b>Rinde</b>	Naturrinde Rotkultur, zum Verzehr geeignet
<b>Rindengereift</b>	ja
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe
<b>Salzart</b>	Meersalz
<b>Verpackungsmaterial</b>	Käsepapier

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** als junger Käse weich und cremig-mild, mit feinem Schafaroma;  
nach längerer Reifedauer fest und kräftig aber ohne Schärfe.

**Konsistenz** jung: weicher; länger gereift – fester.