



Creuzburger Weichkäse rot, ganzer Laib, ca. 600gr. Cremiger, munsterartiger Rotkulturweichkäse; je älter je kräftiger; mit „Duff“

Hersteller	Creuzburger Käsemanufaktur, Wilhelmglücksbrunn 99831 Creuzburg DE-Öko-006
Qualität	Bioland
Region	Thüringen, Eisenach
Zutaten	Schafmilch, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Rotkultur
Allergiehinweise	enthalten: Schafmilcheiweiß, Lactose

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Thüringen
Fett i. Tr.	mind. 57 %
Labart	Lammlab
Rohmilch	nein
Lactose	ja
Milchart	Schafmilch
Reifezeit	3 Wochen
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käseform	runder Laib
Salz	ca. 2 %
Rinde	Rotkulturrinde, zum Verzehr geeignet
Rindengereift	ja
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Salzart	Meersalz

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	zarter Geschmack, Typ Munster, mild; meist trockene rot-weiße Rinde
Konsistenz	schöne gleichmäßige Textur; geschmeidig, mittelfest