



Friedeltaler Italia, ganzer Laib ca. 3,5 kg

Rohmilchschnittkäse mit dem Aroma sonnengereifter Tomaten und italienischer Kräuter

Hersteller	Hofgut Friedelhausen, Friedelhausen 2, 35457 Lollar DE-Öko-022
Qualität	demeter
Region	Marburger Land / Hessen
Zutaten	Kuhmilch, Lab, getr. Tomaten, Paprika, Knoblauch, Thymian, Zwiebeln, Cayennepfeffer, Salz
Allergiehinweise	enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Hessen
Fett i. Tr.	mind. 55 %
Labart	Kälberlab
Rohmilch	ja
Lactose	ja
Milchart	Kuh
Reifezeit	6 – 10 Wochen
Wärmebehandlung	nein
Homogenisiert	nein
Käseform	runder Laib
Salz	ca. 2 %
Rinde	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet
Rindengereift	ja
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Salzart	Atlantik Meersalz
Verp.material	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	hier vereint sich das Aroma von sonnengereiften Tomaten, Paprika und italien. Kräutern mit dem bodenständigen Charakter des Friedeltaler Käses. Der Geschmack des mild-cremigen Schnittkäses ist geprägt von Bergkäsekulturen und der Reifung im Gewölbekeller.
Konsistenz	cremiger Schnittkäse mit leichter Bruchlochung