



## Hörnli, Brie, ca. 1300g

Ziegenweichkäse in Wabenform, mit Edelschimmel und dekorativ mit Blüten und Kräutern belegt

<b>Hersteller</b>	Berghof Schöllkrippen Im Langenborn 8, 63825 Schöllkrippen DE-Öko-005
<b>Region</b>	Spessart
<b>Anbauverband</b>	Naturland
<b>Zutaten</b>	Ziegenmilch, Milchsäurekulturen, Lab, verschiedene essbare Kräuter und Blüten
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Ziegenmilch, Lactose

### Angaben zu LMIV

<b>Lebensm. Verkehrsbezeichnung</b>	Weichkäse
<b>Inverkehrbringer</b>	FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Spessart	<b>Brennwert</b> 1264 KJ / 275 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %	<b>Eiweiß</b> 18g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 25g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 17g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 0,1g
<b>Milchart</b>	Ziege	<b>Kohlehydrate</b> 0g
<b>Reifezeit</b>	1 Woche	davon <b>Zucker</b> 0g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	<b>Ballaststoffe</b> 0
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	runder Laib	
<b>Salzgehalt</b>	0,1 %	
<b>Rinde</b>	Weißschimmelrinde mit Kräutern und Blüten belegt, essbar	
<b>Rindengereift</b>	ja	
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	spezielles Camembertpapier	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	cremig-mild-aromatisch, je älter desto vollmundiger
<b>Konsistenz</b>	geschmeidig bis zart schmelzend