



Imberger Bauernkäse, Laib, ca. 5-6 kg

rahmig-würziger Bergkäsetyp, kräftig, manchmal kristallig; aus regionaler Heumilch g.t.S.

Hersteller	Dorfkäserei Geifertshofen AG Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen DE-Öko-003
Verband	Bioland
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Zutaten	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz
Allergiehinweise	enthalten: Kuhmilch, Kuhmilcheiweiß



Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald	Brennwert 1793 KJ / 428 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 26g
Labart	Kälberlab	Fett 36g
Rohmilch	ja (kurz-thermisiert)	davon gesättigt 23,51g
Lactose	nein - weniger als 0,1 %	Salz 1,43g
Milchart	Kuh (Heumilch)	Kohlehydrate <0,1g
Reifezeit	mind. 5 Monate	davon Zucker <0,1g
Wärmebehandlung	Rohmilch (kurz-thermisiert)	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib, Durchmesser 30 cm	
Salzgehalt	1,43 %	
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Hartkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei	
Verp.material	Pappe, Wachspapier	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr aromatisch, erinnert an würzige Kräuter; kräftig
Konsistenz	geschmeidiger Teig. Meist einzelne kleine Reifungslöcher. Manchmal kristallig.