



Pfaffenberger Bergkäse, ganzer Laib ca. 12 kg

uriger, würziger Bergkäse aus Nordhessen mit einer Reifezeit von ca. 15 Monaten

Hersteller	Kirchhof OHG, An der Kirche 6, 36211 Alheim-Oberellenbach DE-Öko-007
Qualität	Demeter
Region	Rotenburg/Fulda, Nordhessen
Zutaten	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz
Allergiehinweise	enthalten: Milcheiweiß, Laktose

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Hessen	Brennwert 1980 KJ / 464 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 28g
Labart	Kälberlab	Fett 39g
Rohmilch	ja	davon gesättigt 9g
Lactose	nein	Salz 1,5g
Milchart	Kuh	Kohlehydrate 0
Reifezeit	ca. 15 Monate	davon Zucker 0
Wärmebehandlung	nein	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib	
Salz	1,5 %	
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Hartkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Meersalz	
Verpackungsmaterial	ohne	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig urig bis leicht süßlich; erinnert leicht an sehr alten Emmentaler
Konsistenz	fest, mit Kristallbildung und rustikaler Rinde; manchmal brüchig