



## Rauchkäse, runder Laib, ca. 3 kg

Milder, junger Schnittkäse auf Buchenmehl kalt geräuchert; Coating

<b>Hersteller</b>	Hof Butendiek, Reitlander Str. 1 26937 Seefeld DE-Öko-006
<b>Qualität</b>	Bioland
<b>Region</b>	Nordfriesland
<b>Zutaten</b>	Rohmilch, Säuerungskultur, Lab, Buchenholzrauch
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose

### Angaben zu LMIV

<b>Lebensm. Verkehrsbezeichnung</b>	Schnittkäse
<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>	Nordfriesland	<b>Brennwert</b> 1550 KJ / 374 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 48%	<b>Eiweiß</b> 21g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 31,5g
<b>Rohmilch</b>	ja	davon <b>gesättigt</b> 22,65g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 1,2g
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Kohlehydrate</b> 0,3g
<b>Reifezeit</b>	4 – 10 Wochen	davon <b>Zucker</b> <0,05g
<b>Wärmebehandlung</b>	nein	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	runder, ganzer Laib	
<b>Salz</b>	ca. 1,2%	
<b>Rinde</b>	Rinde mit Kunststoffcoating, nicht essbar	
<b>Rindengereift</b>	ja	
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild – mit intensivem Raucharoma
<b>Konsistenz</b>	geschmeidig, fest