



Schafcamembert Kräuter, ca. 150g

Schafcamembert einseitig mit Kräutern bestreuselt; lactosefrei

Hersteller	Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf DE-Öko-006
Qualität	Bioland
Region	Chiemgau, Bayern
Zutaten	Schafmilch, Steinsalz, mikrobielles Lab, Kräutermischung (Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Majoran, Kümmel gem., Knoblauch)

Allergiehinweise enthalten: Schafmilch

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Chiemgau, Bayern	Brennwert 1172 KJ / 280 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45%	Eiweiß 18,2g
Labart	mikrobiell, ohne Konservierungsstoffe	Fett 18g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 12g
Lactose	nein	Salz 0,9g
Milchart	Schaf	Kohlehydrate 0g
Reifezeit	ca. 14 Tage	Ballaststoffe 0
Wärmebehandlung	pasteurisiert	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder ganzer Laib	
Salz	ca. 0,9 %	
Rinde	weißer Edelschimmel, zum Verzehr geeignet	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Weichkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Steinsalz	
Verpackungsmaterial	Kunststoff	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	je nach Reifegrad erst zart-mild bis dann würzig-aromatisch; Geschmack leicht süßlich- mandelartig; Kräuternote
Konsistenz	cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig