



Schafcamembert natur, ca. 150g

Lactosefrei und mit mikrobiellem Lab

Hersteller	Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf DE-Öko-006
Qualität	Bioland
Region	Chiemgau, Bayern
Zutaten	Schafmilch, Steinsalz, mikrobielles Lab
Allergiehinweise	enthalten: Schafmilch

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	
Region	Chiemgau, Bayern	Nährwerte pro 100gr:
Fett i. Tr.	mind. 45%	Brennwert 1172 KJ / 280 kcal
Labart	mikrobiell, ohne Konservierungsstoffe	Eiweiß: 18,62g
Rohmilch	nein	Fett 18g
Lactose	nein	davon gesättigt 12g
Milchart	Schaf	Salz 0,9g
Reifezeit	ca. 14 Tage	Kohlehydrate 0g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	Ballaststoffe: 0
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 vollmundig bis dann würzig-aromatisch; Duft mandelartig
Konsistenz	cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig