



Schaf Hirtenkäse Kräuter, ca. 150-200g

Typ Feta, mediterran mit Kräutern umhüllt; vakuumiert

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, Lactose

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 1498 KJ / 358 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45%	Eiweiß 18,65g
Labart	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	Fett 27,9g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 18g
Lactose	ja	Salz 0,9g
Milchart	Schaf	Kohlehydrate 0,6g
Reifezeit	keine	davon Zucker 0,6g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	Ballaststoffe 0
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder ganzer Laib	
Salz	ca. 0,9 %	
Rinde	keine	
Käsegruppe	Weichkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Steinsalz	
Verpackungsmaterial	PE Folie, Vakuumierbeutel	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Frisch und mild
Konsistenz	Jung verpackte kleine Laibe, ca. 8x3 cm. Blütenweiß, schnittfester Teig mit glatter Oberfläche. Typ Feta.