



## Schwarzbierkäse, Laib, ca. 4 kg

fein-herber Schnittkäse, der 5 Tage in Schwarzbier eingelegt und danach weiter mit Schwarzbier gepflegt wird; aus regionaler Heumilch g.t.S.

<b>Hersteller</b>	Dorfkäserei Geifertshofen AG Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen DE-Öko-003
<b>Region</b>	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
<b>Zutaten</b>	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Salz, Lab, (mit Schwarzbier behandelt)
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Kuhmilch, Kuhmilcheiweiß

### 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>	Hohenlohe/Schwäbischer Wald	<b>Brennwert</b> 1610 KJ / 385 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %	<b>Eiweiß</b> 22,91g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 32,50g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 21,23g
<b>Lactose</b>	nein - weniger als 0,1 %	<b>Salz</b> 1,21g
<b>Milchart</b>	Kuh (Heumilch)	<b>Kohlehydrate</b> <0,1g
<b>Reifezeit</b>	mind. 8 Wochen	davon <b>Zucker</b> <0,1g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	runder Laib, Durchmesser 25 cm	
<b>Salzgehalt</b>	1,21 %	
<b>Rinde</b>	Naturrinde, gepflegt mit Schwarzbier; essbar, aber nicht zum Verzehr empfohlen	
<b>Rindengereift</b>	ja	
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe	
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei	
<b>Verp.material</b>	Pappe, Wachspapier	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild-würzig mit leicht malzig-rauchiger Note
<b>Konsistenz</b>	geschmeidig-cremig. Rahmkäse. Meist einzelne kleine Reifungslöcher.