



St. Barbara, Laib, ca. 4 kg

sahnig-cremiger Rahm-Schnittkäse mit Rotkulturrinde; aus regionaler Heumilch g.t.S.
Zugabe von Süßrahm

Hersteller	Dorfkäserei Geifertshofen AG Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen DE-Öko-003
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Verband	Bioland
Zutaten	Kuhmilch, Süßrahm, Milchsäurekulturen, Lab, Salz

Allergiehinweise enthalten: Kuhmilch, Kuhmilcheiweiß

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:	
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald	Brennwert	1758 KJ / 420 kcal
Fett i. Tr.	mind. 52 %	Eiweiß	21,66g
Labart	Kälberlab	Fett	37g
Rohmilch	nein	davon gesättigt	24,21g
Lactose	nein - weniger als 0,1 %	Salz	1,6g
Milchart	Kuh (Heumilch)	Kohlehydrate	0,1g
Reifezeit	mind. 3 Monate	davon Zucker	0,1g
Wärmebehandlung	pasteurisiert		
Homogenisiert	nein		
Käseform	runder Laib		
Salzgehalt	1,6 %		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		
Rindengereift	ja		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe		
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei		
Verp.material	Pappe, Wachspapier		
Besonderheit:	Zugabe von süßem Rahm		

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	je nach Reifegrad mild bis kräftig-aromatisch
Konsistenz	fein-cremig; meist einzelne kleine Reifungslöcher.