



Weinbauernkäse, Laib, ca. 4 kg

Edel-würziger Schnittkäse mit dunkel braunvioletter Naturrinde durch Rotweihenefe; aus regionaler Heumilch g.t.S.

Hersteller	Dorfkäserei Geifertshofen AG Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen DE-Öko-003
Verband	Bioland
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Zutaten	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Rotweihenefe, 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 1757 KJ / 420 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 26,96g
Labart	Kälberlab	Fett 35,5g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 23,19g
Lactose	nein - weniger als 0,1 %	Salz 1,98g
Milchart	Kuh (Heumilch)	Kohlehydrate 0,1g
Reifezeit	ca. 3 Monate	davon Zucker 0,1g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib, Durchmesser 25 cm	
Salzgehalt	1,98 %	
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Schnittkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei	
Verp.material	Pappe, Wachspapier	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-edel-aromatische Würze durch die Rotweihenefe; je älter desto kräftiger
Konsistenz	mittelfester, geschmeidiger Teig. Meist einzelne kleine Reifungslöcher