



Ziegareta natur, ca. 1kg

Ziegenweichkäse Feta Art, vakuumiert; Blockform

Hersteller Berghof Schöllkrippen
Im Langenborn 8, 63825 Schöllkrippen
DE-Öko-005

Region Spessart

Anbauverband Naturland

Zutaten Ziegenmilch, Milchsäurekulturen, Lab

Allergiehinweise enthalten: Ziegenmilch, Lactose

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung Weichkäse

Inverkehrbringer FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Spessart
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Labart	Kälberlab
Rohmilch	nein
Lactose	ja
Milchart	Ziege
Reifezeit	14 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käseform	Kasten
Salzgehalt	ca. 1,9 %
Rinde	-
Rindengereift	-
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Salzart	Meersalz
Verp.material	PE- Folie

Nährwerte pro 100gr:

Brennwert	1873 KJ / 446 kcal
Eiweiß	14g
Fett	18g
davon gesättigt	12g
Salz	1,9g
Kohlehydrate	4,1g
davon Zucker	4,1g
Ballaststoffe	0

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack herrlich leicht säuerlich, frisch, salzig, eine Spur Ziegenaroma

Konsistenz halbfester Ziegenkäse, hergestellt wie ein typischer Bauernfeta;
leicht krümelige Struktur