



## Ziegencamembert Kräuter, ca. 150g

Ziegencamembert einseitig mit Kräutern bestreust; lactosefrei

<b>Hersteller</b>	Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf DE-Öko-006
<b>Qualität</b>	Bioland
<b>Region</b>	Chiemgau, Bayern
<b>Zutaten</b>	Ziegenmilch, Steinsalz, mikrobielles Lab, Kräutermischung (Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie, Majoran, Kümmel gem., Knoblauch)
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Ziegenmilch

### Angaben zu LMIV

<b>Lebensm. Verkehrsbezeichnung</b>	Weichkäse
<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>	Chiemgau, Bayern	<b>Brennwert</b> 1172 KJ / 280 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45%	<b>Eiweiß</b> 16,55g
<b>Labart</b>	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	<b>Fett</b> 22,5g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 12,12g
<b>Lactose</b>	nein	<b>Salz</b> 0,9g
<b>Milchart</b>	Ziege	<b>Kohlehydrate</b> 0g
<b>Reifezeit</b>	ca. 14 Tage	davon <b>Zucker</b> 0g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	<b>Ballaststoffe</b> 0
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	runder ganzer Laib	
<b>Salz</b>	ca. 0,9 %	
<b>Rinde</b>	weißer Edelschimmel, zum Verzehr geeignet	
<b>Rindengereift</b>	ja	
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe	
<b>Salzart</b>	Steinsalz	
<b>Verpackungsmaterial</b>	Saranfolie	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	je nach Reifegrad erst zart-mild bis dann würzig-aromatisch; schöne Kräuternote
<b>Konsistenz</b>	cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig; die ändert sich mit der Reifung in zart-schmelzend