



Ziegencamembert natur, runder Laib, ca. 150g

Lactosefrei und mit mikrobiellem Lab

Hersteller	Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf DE-Öko-006
Qualität	Bioland
Region	Chiemgau, Bayern
Zutaten	Ziegenmilch, Steinsalz, mikrobielles Lab
Allergiehinweise	enthalten: Ziegenmilch

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Chiemgau, Bayern	Brennwert 1172 KJ / 280 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45%	Eiweiß 16,55g
Labart	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	Fett 22,5g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 12,12g
Lactose	nein	Salz 0,9g
Milchart	Ziege	Kohlehydrate 0g
Reifezeit	ca. 14 Tage	davon Zucker 0g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	Ballaststoffe 0
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder ganzer Laib	
Salz	ca. 0,9 %	
Rinde	weißer Edelschimmel, zum Verzehr geeignet	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Weichkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Steinsalz	
Verpackungsmaterial	Saranfolie	

Sensorik, Beschaffenheit

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