



## Zornickel Schwarzkümmel, ca. 180-200gr.

Rohmilchcamembert mit Schwarzkümmel bestreuselt

<b>Hersteller</b>	Hof Zorn, An der Ganswiese 1, 65321 Heidenrod DE-Öko-022
<b>Qualität</b>	demeter
<b>Region</b>	Taunus, Süd-Westhessen
<b>Zutaten</b>	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz, Schwarzkümmel
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose

### 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>Region</b>	Hessen
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 48 %
<b>Labart</b>	Kälberlab
<b>Rohmilch</b>	ja
<b>Lactose</b>	ja
<b>Milchart</b>	Kuh
<b>Reifezeit</b>	mind. 14 Tage
<b>Wärmebehandlung</b>	nein
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käseform</b>	runder Laib
<b>Salzgehalt</b>	ca. 2 %
<b>Rinde</b>	Weißschimmelrinde auf einer Seite mit Schwarzkümmel abgedeckt, zum Verzehr bestimmt
<b>Rindengereift</b>	ja
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe
<b>Salzart</b>	Meersalz
<b>Verp.material</b>	PE-Folie

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	cremig, feinwürzig mit leckerer Schwarzkümmelnote
<b>Konsistenz</b>	meist gleichmäßig durchgereift, manchmal noch mit quarkigem Kern