



## Friedeltaler Natur, ganzer Laib ca. 3,5 kg Rahmiger und vollmundiger Rohmilchschnittkäse

**Hersteller** Hofgut Friedelhausen, Friedelhausen 2, 35457 Lollar  
DE-Öko-022

**Qualität** demeter

**Region** Marburger Land / Hessen

**Zutaten** Kuhmilch, Lab, Salz

**Allergiehinweise** enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose

### Angaben zu LMIV

**Lebensm. Verkehrsbezeichnung** Schnittkäse

**Inverkehrbringer** FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Hessen
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 55 %
<b>Labart</b>	Kälberlab
<b>Rohmilch</b>	ja
<b>Lactose</b>	ja
<b>Milchart</b>	Kuh
<b>Reifezeit</b>	3 Monate
<b>Wärmebehandlung</b>	nein
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käseform</b>	runder Laib
<b>Salz</b>	ca. 2 %
<b>Rinde</b>	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet
<b>Rindengereift</b>	ja
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe
<b>Salzart</b>	Atlantik Meersalz
<b>Verp.material</b>	PE

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** vollmundig; ähnlich einem mittelalten Gouda - nur etwas kräftiger

**Konsistenz** cremiger Schnittkäse; mittelfest