



## Hammersbacher Schafkäse, runder Laib, ca. 2,5 kg

Milder Schafschnittkäse mit leicht nussiger Note

**Hersteller** Hofgut Kapellenhof Bioschafkäserei  
Hirzbach 15, 63546 Hammersbach  
DE-Öko-005 / DE-HE 10918-EG

**Verband** Naturland

**Region** Wetterau/ Südhessen

**Zutaten** Schafmilch, Salz, Lab

**Allergiehinweise** enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß

### Angaben zu LMIV

**Lebensm. Verkehrsbezeichnung** Schnittkäse

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

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Wetterau	<b>Brennwert</b> 1283 KJ / 307 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 % / Fett absolut: 25%	<b>Eiweiß</b> 19g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 24g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 18g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 1,5g
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Kohlehydrate</b> 0,5g
<b>Reifezeit</b>	mind. 10 Wochen	davon <b>Zucker</b> 0,5g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	runder Laib	
<b>Salzgehalt</b>	1,5 %	
<b>Rinde</b>	Rotschmiere, essbar	
<b>Rindengereift</b>	ja	
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	PE Folie	

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** mild, leicht nussige Noten

**Konsistenz** zu Beginn cremig-halb feste Konsistenz, je reifer je fester