



Pfefferkäse, runder Laib, ca. 4 kg

fein-würziger, charaktvoller Schnittkäse mit frisch geschrotetem Urwaldpfeffer aus Südindien von kleinen, bäuerlichen Erzeugergemeinschaften; aus regionaler Heumilch g.t.S.

Hersteller	Dorfkäserei Geifertshofen AG Bachstr. 2, 74426 Geifertshofen DE-Öko-003
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Verband	Bioland
Zutaten	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz, grüner und schwarzer Pfeffer geschrotet
Allergiehinweise	enthalten: Kuhmilch, Kuhmilcheiweiß

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald	Brennwert 1757 KJ / 420 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 24,96g
Labart	Kälberlab	Fett 35,50g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 23,19g
Lactose	nein - weniger als 0,1 %	Salz 1,98g
Milchart	Kuh (Heumilch)	Kohlehydrate <0,1g
Reifezeit	mind. 2 Monate	davon Zucker <0,1g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib	
Salzgehalt	1,98 %	
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Schnittkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei	
Verp.material	Pappe, Käsewachspapier	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-fruchtige Schärfe, fein-würzig, sehr aromatisch
Konsistenz	geschmeidig-fest
Besonderheit	der Urwaldpfeffer wird in Südindien von kleinen, bäuerlichen Erzeugergemeinschaften angebaut, die ihre einheimischen Pfeffersorten in alten traditionellen Gewürzgärten kultivieren. Ein feines und volles Aroma! Mehrfach ausgezeichnet.