



Schafcamembert Kapellenhof natur, runder Laib, ca. 150g

Milder Schafcamembert mit dezenter Champignonnote

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 Weichkäse

Inverkehrbringer FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Wetterau	Brennwert 1283 KJ / 307 kcal
Fett i. Tr.	mind. 50 %	Eiweiß 19g
Labart	Kälberlab	Fett 25g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 18g
Lactose	ja	Salz 1,5g
Milchart	Schaf	Kohlehydrate 0,5g
Reifezeit	mind. 14 Tage	davon Zucker 0,5g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib	
Salzgehalt	1,5 %	
Rinde	Weißschimmel, essbar	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Weichkäse	
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	
Salzart	Meersalz	
Verp.material	spezielles Camembertpapier	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild, leicht champignonartige Noten

Konsistenz gleichmäßig durchgreift, mittelfest, reift schön von außen her