



Butendieker Schnittkäse Basilikum-Knoblauch

Runder Laib, ca. 3 kg; milder, junger Rohmilch-Schnittkäse mit Basilikum und Knoblauch; Coating

| | |
|-------------------------|---|
| Hersteller | Hof Butendiek, Reitlander Str. 1 26937 Seefeld DE-Öko-006 |
| Qualität | Bioland |
| Region | Nordfriesland |
| Zutaten | ROHmilch, Säuerungskultur, Lab, Salz, Basilikum, Knoblauch |
| Allergiehinweise | enthalten: Kuhmilcheiweiß, Lactose |

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

| | | |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel | Nährwerte pro 100gr: |
| Region | Nordfriesland | Brennwert 1550 LJ / 374 kcal |
| Fett i. Tr. | mind. 45% | Eiweiß 21g |
| Labart | Kälberlab | Fett 31,5g |
| Rohmilch | ja | davon gesättigt 22,65g |
| Lactose | ja | Salz 1,2g |
| Milchart | Kuh | Kohlehydrate 0,3g |
| Reifezeit | 4-6 Wochen | davon Zucker <0,05g |
| Wärmebehandlung | nein | |
| Homogenisiert | nein | |
| Käseform | runder Laib | |
| Salz | ca. 1,2 % | |
| Rinde | Coating, nicht verzehrbar | |
| Rindengereift | ja | |
| Käsegruppe | Schnittkäse | |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe | |
| Salzart | Meersalz | |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|-------------------|--|
| Geschmack | mild-vollmundig, dezent nach Knoblauch |
| Konsistenz | geschmeidig, fest |