



Schwarzkümmelkäse, runder Laib, ca. 3 kg

cremiger, halbfester Schnittkäse mit Schwarzkümmel, ausgewogen orientalische Note; 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, Schwarzkümmel

Allergiehinweise enthalten: Kuhmilch, Kuhmilcheiweiß

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Hohenlohe/Schwäbischer Wald	Brennwert 1598 KJ / 382 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 23,35g
Labart	Kälberlab	Fett 32g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 20,90g
Lactose	nein - weniger als 0,1 %	Salz 0,79g
Milchart	Kuh (Heumilch)	Kohlehydrate <0,1g
Reifezeit	mind. 6 Wochen	davon Zucker <0,1g
Wärmebehandlung	pasteurisiert	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib	
Salzgehalt	0,79 %	
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei	
Verp.material	Pappe, Käsewachspapier	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremig-sahniger Käseteig mit dem mild-würzigem, knackig-nussigem Geschmack des Schwarzkümmels. Orientalisches Aroma. Weinempfehlung: Montepulciano.
Konsistenz	fein-cremig; meist einzelne kleine Reifungslöcher.