



## Bauckhof Camembert, 180g

Milder, rahmig-frischer Camembert

<b>Hersteller</b>	Bauckhof Amelinghausen GbR Triangel 2, 21385 Amelinghausen DE-Öko-022
<b>Qualität</b>	Demeter
<b>Region</b>	Lüneburger Heide
<b>Zutaten</b>	Kuhmilch, Lab, Salz, Käsereikulturen
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Milch, Laktose



### Angaben zu LMIV

<b>Lebensm. Verkehrsbezeichnung</b>	Weichkäse
<b>Inverkehrbringer</b>	FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbststein-Altenschlirf

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Lüneburger Heide
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %
<b>Labart</b>	Kälberlab
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Lactose</b>	ja
<b>Milchart</b>	Kuh
<b>Reifezeit</b>	10 Tage
<b>Wärmebehandlung</b>	thermisiert
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käseform</b>	runder Laib
<b>Salz</b>	1%
<b>Rinde</b>	Edelschimmel weiß, essbar
<b>Rindengereift</b>	ja, schimmelgereift
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe
<b>Salzart</b>	Meersalz
<b>Verpackungsmaterial</b>	Cellophan, OPP

### Nährwerte pro 100gr:

<b>Brennwert</b>	1295 KJ / 309 kcal
<b>Eiweiß</b>	20,5g
<b>Fett</b>	25,5g
davon <b>gesättigt</b>	15,47g
<b>Salz</b>	1g
<b>Kohlehydrate</b>	0
davon <b>Zucker</b>	0

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild, milchig, vollmundig-rahmig
<b>Konsistenz</b>	oft noch fest, noch mit quarkigem Kern, reift schön von außen her