



Pyrenäe, runder Laib, ca. 3 kg

Hartkäse aus Schaf-ROHMILCH mit leicht nussiger Note

Hersteller Langenburger Schafkäserei
Breberweg 2, 74595 Langenburg
DE-Öko-022

Verband Demeter

Region Schwäbisch Hall/Hohenlohe

Zutaten Schafmilch (ROHmilch), Salz, Lab

Allergiehinweise enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung Hartkäse

Inverkehrbringer FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Region Hohenlohe

Fett i. Tr. mind. 45 %

Labart Lämmerlab

Rohmilch ja

Lactose ja (je nach Reifezeit)

Milchart Schaf

Reifezeit 3-6 Monate

Wärmebehandlung nein

Homogenisiert nein

Käseform runder Laib

Salzgehalt 1,7 %

Rinde Naturrinde, essbar

Rindengereift ja

Käsegruppe Hartkäse

Fettgehaltsstufe Vollfettstufe

Salzart Meersalz

Verp.material Käsepapier

Nährwerte pro 100gr:

Brennwert 1811 KJ / 437 kcal

Eiweiß 24g

Fett 37g

davon **gesättigt** 26g

Salz 1,7g

Kohlehydrate <0,5g

davon **Zucker** <0,5g

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild bis aromatisch

Konsistenz schnittfest; leichte Bruchlochung