



Roggen-Blau, runder Laib, ca. 2,5 kg

Edelpilzkäse aus SchafsROHmilch

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	Edelpilzkäse
Inverkehrbringer	FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Hohenlohe	Brennwert 1494 KJ / 361 kcal
Fett i. Tr.	mind. 45 %	Eiweiß 19g
Labart	Lämmerlab	Fett 32g
Rohmilch	ja	davon gesättigt 23g
Lactose	ja	Salz 2,7g
Milchart	Schaf	Kohlehydrate 0g
Reifezeit	12 Wochen	davon Zucker 0g
Wärmebehandlung	nein	
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib	
Salzgehalt	ca. 2,7 %	
Rinde	Naturrinde, essbar	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Edelpilzkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Meersalz	
Verp.material	Alufolie	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch bis kräftig, nuancenreich, würzig-fruchtig; der „schwäbische Roquefort“
Konsistenz	schnitffest; leichte Bruchlochung