



## Schafweichkäse handgeschöpft, Block, ca. 1,2 kg oder in 130g.-Stücken, vakuumiert; mild und cremig; von Hand geschöpft

<b>Hersteller</b>	Hofgut Kapellenhof Bioschafkäserei Hirzbach 15, 63546 Hammersbach DE-Öko-005
<b>Verband</b>	Naturland
<b>Region</b>	Wetterau
<b>Zutaten</b>	Schafmilch, Salz
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß, Lactose

### Angaben zu LMIV

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

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Wetterau	<b>Brennwert</b> 1310 KJ / 313 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %	<b>Eiweiß</b> 16g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 26g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 15g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 2,8g
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Kohlehydrate</b> 0,6g
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 Wochen	davon <b>Zucker</b> 0,6g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	Blockform	
<b>Salzgehalt</b>	ca. 2,8 %	
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	PE, Vakuumiertüte	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild, dezent salzig; wunderbar wie „Feta“ zu verwenden
<b>Konsistenz</b>	geschmeidiger Teig; schön cremig



## Schafweickkäse handgeschöpft, Stück, ca. 130g vakuumiert; mild und cremig; von Hand geschöpft, mit Chili

<b>Hersteller</b>	Hofgut Kapellenhof Bioschafkäserei Hirzbach 15, 63546 Hammersbach DE-Öko-005
<b>Verband</b>	Naturland
<b>Region</b>	Wetterau
<b>Zutaten</b>	Schafmilch, Chili, gem. Paprika, Salz, Lab
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß, Lactose, Paprika

### Angaben zu LMIV

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

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Wetterau	<b>Brennwert</b> 1310 KJ / 313 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %	<b>Eiweiß</b> 16g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 26g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 15g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 3g
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Kohlehydrate</b> 0,6g
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 Wochen	davon <b>Zucker</b> 0,6g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	Blockform	
<b>Salzgehalt</b>	ca. 3 %	
<b>Käsegruppe</b>	Weickkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	PE, Vakuumiertüte	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild, dezent salzig; wunderbar wie „Feta“ zu verwenden; leichte aber nicht dominante Schärfe
<b>Konsistenz</b>	geschmeidiger Teig; schön cremig



## Schafweichkäse handgeschöpft, Stück, ca. 130g vakuumiert; mild und cremig; von Hand geschöpft, mit frischem Knoblauch

<b>Hersteller</b>	Hofgut Kapellenhof Bioschafkäserei Hirzbach 15, 63546 Hammersbach DE-Öko-005
<b>Verband</b>	Naturland
<b>Region</b>	Wetterau
<b>Zutaten</b>	Schafmilch, Knoblauch 0,5%, Salz, Lab
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß, Lactose

### Angaben zu LMIV

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

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Wetterau	<b>Brennwert</b> 1310 KJ / 313 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %	<b>Eiweiß</b> 16g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 26g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 15g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 3g
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Kohlehydrate</b> 0,6g
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 Wochen	davon <b>Zucker</b> 0,6g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	Blockform	
<b>Salzgehalt</b>	ca. 3 %	
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	PE, Vakuumiertüte	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild, dezent salzig; wunderbar wie „Feta“ zu verwenden
<b>Konsistenz</b>	geschmeidiger Teig; schön cremig



## Schafweickkäse handgeschöpft, Stück, ca. 130g vakuumiert; mild und cremig; von Hand geschöpft, mit Kräutern und Öl

<b>Hersteller</b>	Hofgut Kapellenhof Bioschafkäserei Hirzbach 15, 63546 Hammersbach DE-Öko-005
<b>Verband</b>	Naturland
<b>Region</b>	Wetterau
<b>Zutaten</b>	Schafmilch, Olivenöl 1%, Kräuter der Provence 0,5%, Salz, Lab
<b>Allergiehinweise</b>	enthalten: Schafmilch, Schafmilcheiweiß, Lactose

### Angaben zu LMIV

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

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel	<b>Nährwerte pro 100gr:</b>
<b>Region</b>	Wetterau	<b>Brennwert</b> 1374 KJ / 328 kcal
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %	<b>Eiweiß</b> 16g
<b>Labart</b>	Kälberlab	<b>Fett</b> 26g
<b>Rohmilch</b>	nein	davon <b>gesättigt</b> 15g
<b>Lactose</b>	ja	<b>Salz</b> 3g
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Kohlehydrate</b> 0,6g
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 Wochen	davon <b>Zucker</b> 0,6g
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>Homogenisiert</b>	nein	
<b>Käseform</b>	Blockform	
<b>Salzgehalt</b>	ca. 3 %	
<b>Käsegruppe</b>	Weickkäse	
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe	
<b>Salzart</b>	Meersalz	
<b>Verp.material</b>	PE, Vakuumiertüte	

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	mild, dezent salzig; wunderbar wie „Feta“ zu verwenden, mediterranes Aroma
<b>Konsistenz</b>	geschmeidiger Teig; schön cremig