



Schaf-Brie

Der Schaf-Brie ist ein Weisseschimmelweichkäse, hergestellt aus 100% silofreier Schafmilch, Milchsäurebakterien, Lab und Sporen eines Edelschimmels. Er hat eine weiche und geschmeidige Konsistenz, die im Gaumen sehr cremig ist und ein angenehmes Gefühl gibt.

Spezifikation:

Typ	Weichkäse
Rohstoff	100% Schafmilch
Form	rund Durchmesser zirka 28 cm
Gewicht	1800g
Rinde	reiner, weisser Schimmelrasen
Lochung	keine
Fettgehalt	vollfett mind. 50% F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, ca. 66%
Reife	10-14 Tage
Haltbarkeit	30 Tage
Verwendung	Käseplatte, Dessert
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1429kJ (342kcal)
Fett	28.0g
gesättigte Fettsäuren	16.8g
Kohlenhydrate	0.0g
Zucker	0.0g
Eiweiss	23.0g
Salz	1.0g

Glossar:

F.i.T.	Fettgehalt in der Trockenmasse
Wff	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse