



## Schaf-Hirte

Der Schaf-Hirte ist ein geschmierter Halbhartkäse, der im Alter vom Geschmack her, eines Pecorino nicht unähnlich ist. Nur so und durch die Pflege mit eigener Kräutersulz erhält der Käse seinen reinen, reifen Geschmack.

Er eignet sich ausgezeichnet zur Ergänzung auf Käseplatten, oder einfach nur zu einem Gläschen Rotwein.

### Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Schafmilch
Form	rund, 25cm Durchmesser
Gewicht	4-4.5kg
Rinde	beige bis leicht rötlich geschmiert
Lochung	vereinzelt
Fettgehalt	vollfett, mind. 53% F.i.T.
Festigkeit, Wff	Halbhart, ca. 54%
Reife	3-4 Monate
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Käseplatte, Dessert, Schnittkäse
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1690kJ (409 kcal)
Fett	30.0g
gesättigte Fettsäuren	18.0g
Kohlenhydrate	0.8g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	2.0g

### Glossar:

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