



Schafgenuss

Der Schafgenuss ist ein Weisschimmelkäse und wird aus der Milch der Lacaune Schafe hergestellt. Der Edel Schimmel, den wir für die Reifung verwenden, verleiht ihm die schöne weisse Hülle und tragen zu seinem milden reinen Aroma bei. Im Mund ist er weich und cremig aber trotzdem nicht klebrig im Gaumen.

Er ist ein Käse der etwas Abwechslung in den Alltag bringt.

Spezifikation:

Typ	Weichkäse
Rohstoff	100% Schafmilch
Form	eckig 10x4x2cm
Gewicht	120g
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