



Schwarzes Schaf

Das Schwarze-Schaf ist ein halbharter Schafskäse veredelt mit Weinhefe. Nicht wie die mürbe Textur es vermuten lässt, ist dieser Schafkäse im Mund angenehm saftig und sehr cremig, mit einzelnen Salzkristallen. Durch lange Reifung und stetiger Pflege mit Weinhefe entwickelt er sein rassiges würziges Aroma das begleitet wird von einem tollen Weingeschmack.

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Schafmilch 100%
Form	rund, 25cm Durchmesser
Gewicht	4 - 4.5kg
Rinde	dunkelviolett bis schwarz
Lochung	variabel
Fettgehalt	vollfett, mind. 54% F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, grösser 65%
Reife	4-5 Monate
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Käseplatte, Dessert, Schnittkäse
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1690kJ (409 kcal)
Fett	30.0g
gesättigte Fettsäuren	17.0g
Kohlenhydrate	0.8g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	1.0g

Glossar:

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