

Anlage 1: Steckbrief „Käse“

Name des Produktes	Steinrauscher Ziegencamembert
Ursprung/Region (Beispiele: Allgäu, Odenwald)	Eifel
Produktgruppe	<input type="radio"/> Frischkäse <input checked="" type="radio"/> Weichkäse <input type="radio"/> halbfester Schnittkäse <input type="radio"/> Schnittkäse <input type="radio"/> Hartkäse <input type="radio"/> Pasta-Filata-Käse <input type="radio"/> Sauermilchkäse <input type="radio"/> Molkenkäse <input type="radio"/> Käse in Öl <input type="radio"/> Käse in Lake <input type="radio"/> Käsezubereitung
Milchart	<input type="radio"/> Kuhmilch <input checked="" type="radio"/> Ziegenmilch <input type="radio"/> Schafmilch <input type="radio"/> Büffelmilch <input type="radio"/> Stutenmilch <input type="radio"/> Mischmilch (bitte Anteile in % angeben)
Behandlung der Milch	<input type="radio"/> Naturbelassener Fettgehalt <input type="radio"/> eingestellter Fettgehalt
Fettgehalt	45 % Fett i. Tr. % Fett (absoluter Fettgehalt)
Wärmebehandlung der Milch	<input type="radio"/> Rohmilch <input type="radio"/> thermisierte Milch <input checked="" type="radio"/> pasteurisierte Milch
Zutaten	

Besondere Eigenschaften	<input checked="" type="checkbox"/> Weißschimmel
	<input type="checkbox"/> Blauschimmel
	<input type="checkbox"/> Rotschmierer
	<input type="checkbox"/> Trockenrinde
	<input type="checkbox"/> umhüllt mit:
	<input type="checkbox"/> Oberfläche behandelt mit:
	<input type="checkbox"/> Sonstiges:

Verpackungseinheit (z.B. Höhe, Breite, Länge oder Durchmesser und Höhe) (bei Käse in Flüssigkeiten: Gebindegröße und Abtropfgewicht)	Käseform:rund, Durchmesser 9 cm
	Käsegewicht: ca.180 g
	Verpackungsmaterial: Folienpapier

Reifedauer bei Käse (in Tagen oder Wochen oder Monaten)	10 Tage
---	---------

Kurzbeschreibungen Geschmack	In jungem Zustand ein mildes Edelschimmelaroma, welches mit zunehmendem Alter immer kräftiger wird
--	--

Kurzbeschreibungen Geruch	Vom Reifegrad abhängiger Edelschimmelgeruch
-------------------------------------	---

Kurzbeschreibungen Konsistenz /Textur und Lochung	in jungem Zustand fest mit zunehmendem Reifegrad wird er immer elastischer mit festem Kern und gibt auf Fingerdruck nach im ausgereiften Zustand hat er eine durchgehend cremige Konsistenz
---	---

Kurzbeschreibungen Aussehen	Weißer Schimmelrinde, in ausgereiftem Zustand mit rötlichen Streifen und Flecken
---------------------------------------	--

Verwendung

(Rezeptvorschläge, Weinempfehlung etc.)

In jungem Zustand passt er als milder Käse auf jedes Brot

In ausgereiftem Zustand ist er ideal für die Käseplatte mit Weißbrot und Rotwein

Bildmaterial

(Produktbilder, ggf. Produktionsbilder)

Bilder sollten mind. 400 Pixel breit sein

