

# Anlage 1: Steckbrief „Käse“

<b>Name des Produktes</b>	Steinrauscher Ziegenschnittkäse Basilikum/Knoblauch
<b>Ursprung/Region</b> (Beispiele: Allgäu, Odenwald)	Eifel
<b>Produktgruppe</b>	<input type="radio"/> Frischkäse <input type="radio"/> Weichkäse <input checked="" 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
<b>Milchart</b>	<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)
<b>Behandlung der Milch</b>	<input checked="" type="radio"/> naturbelassener Fettgehalt <input type="radio"/> eingestellter Fettgehalt
<b>Fettgehalt</b>	45 % Fett i. Tr. % Fett (absoluter Fettgehalt)
<b>Wärmebehandlung der Milch</b>	<input type="radio"/> Rohmilch <input type="radio"/> thermisierte Milch <input checked="" type="radio"/> pasteurisierte Milch

<b>Zutaten</b>	
----------------	--

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

<b>Verpackungseinheit</b> (z.B. Höhe, Breite, Länge oder Durchmesser und Höhe) (bei Käse in Flüssigkeiten: Gebindegröße und Abtropfgewicht)	Käseform: rund, 20 cm Durchmesser
	Käsegewicht: ca. 1,6 - 1,8 kg
	Verpackungsmaterial: Pergamentpapier

<b>Reifedauer</b> bei Käse (in Tagen oder Wochen oder Monaten)	jung: 4 Wochen alt: 8-10 Wochen
---	------------------------------------

<b>Kurzbeschreibungen</b> Geschmack	mild – kräftig je nach Reifegrad, Basilikum/Knoblauch - Geschmack
--	--

<b>Kurzbeschreibungen</b> Geruch	Kräftiges Rotschmierearoma mit Basilikum/Knoblauch
-------------------------------------	---

<b>Kurzbeschreibungen</b> Konsistenz /Textur und Lochung	Fester Teig mit lebhafter Schüttlochung
---	---

<b>Kurzbeschreibungen</b> Aussehen	Weiß mit Kräutern durchsetzt Orange-rote Rinde
---------------------------------------	---

**Verwendung**

(Rezeptvorschläge, Weinempfehlung etc.)

Passt zu einer kräftigen Brotzeit ebenso wie auf die Käseplatte zu einem Käse -Weinabend

**Bildmaterial**

(Produktbilder, ggf. Produktionsbilder)

**Bilder sollten mind. 400 Pixel breit sein**

