Anlage 1: Steckbrief „Käse“

Name des Produktes	Steinrauscher Ziegenschnittkäse natur

Ursprung/Region (Beispiele: Allgäu, Odenwald)	Eifel

Produktgruppe	❍ Frischkäse
	O Weichkäse
	X halbfester Schnittkäse
	❍ Schnittkäse
	❍ Hartkäse
	❍ Pasta-Filata-Käse
	❍ Sauermilchkäse
	❍ Molkenkäse
	❍ Käse in Öl
	❍ Käse in Lake
	❍ Käsezubereitung

Milchart	❍ Kuhmilch
	X Ziegenmilch
	❍ Schafmilch
	❍ Büffelmilch
	❍ Stutenmilch
	❍ Mischmilch (bitte Anteile in % angeben)

Behandlung der Milch	X naturbelassener Fettgehalt
	❍ eingestellter Fettgehalt

Fettgehalt	45 % Fett i. Tr.
	% Fett (absoluter Fettgehalt)

Wärmebehandlung der Milch	❍ Rohmilch
	❍ thermisierte Milch
	X pasteurisierte Milch

Zutaten	

Besondere Eigenschaften	❍ Weißschimmel
	❍ Blauschimmel
	X Rotschmierer
	❍ Trockenrinde
	❍ umhüllt mit:
	❍ Oberfläche behandelt mit:
	❍ Sonstiges:

Verpackungseinheit (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

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

Kurzbeschreibungen Geschmack	mild – kräftig je nach Reifegrad

Kurzbeschreibungen Geruch	Kräftiges Rotschmierearoma

Kurzbeschreibungen Konsistenz /Textur und Lochung	Fester Teig mit lebhafter Schüttlochung

Kurzbeschreibungen Aussehen	Weiß mit orange – roter 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**	