

Anlage 1: Steckbrief „Käse“

Name des Produktes	Steinrauscher Ziegenweichkäse natur
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 checked="" 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 checked="" 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 type="radio"/> Weißschimmel
	<input type="radio"/> Blauschimmel
	<input type="radio"/> Rotschmierer
	<input type="radio"/> Trockenrinde
	<input type="radio"/> umhüllt mit:
	<input type="radio"/> Oberfläche behandelt mit:
	<input type="radio"/> 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: Vakuumfolie

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

Kurzbeschreibungen Geschmack	Milder Geschmack, frisches, salziges Aroma
--	---

Kurzbeschreibungen Geruch	frisch
-------------------------------------	--------

Kurzbeschreibungen Konsistenz /Textur und Lochung	Fest, schnittfähig
---	--------------------

Kurzbeschreibungen Aussehen	weiß
---------------------------------------	------

Verwendung

(Rezeptvorschläge, Weinempfehlung etc.)

Im Salat, zum Überbacken
In der Pfanne oder auf dem Grill

Bildmaterial

(Produktbilder, ggf. Produktionsbilder)

Bilder sollten mind. 400 Pixel breit sein

