

## Produktspezifikation

# Cam-mäh



Sinnig essen  
un trinken



## Weichkäse vom Schaf nach traditioneller Rezeptur

Gut 160 Ostfriesische Milchschafe leben auf dem Milchschafohof Solterbeck. Solange es das Wetter zulässt, grasen die Tiere unter freiem Himmel und werden nur zum Melken in den Stall geholt. Aus der hochwertigen Bioland-Schafmilch wird der Cam-Mäh traditionell mit einer Reifung von außen nach innen hergestellt. Bei optimalem Reifegrad ist der innere, weiße Kern im Käseteig gerade noch erkennbar. Der Cam-mäh besitzt ein mildes Aroma, welches besonders bei Einsteigern der Schafmilch-Produkte sehr beliebt ist. (Saisonartikel: erhältlich vom Frühling bis Herbst)

<b>Herkunft:</b>	Milchschafohof Solterbeck Owschlag, Schleswig-Holstein
<b>Käsegruppe:</b>	Weichkäse
<b>Fettstufe:</b>	50 % Fett i. Tr.
<b>Milch:</b>	Schafsmilch, pasteurisiert
<b>Grundreifung:</b>	21 Tage
<b>Geschmack:</b>	Mild-cremig
<b>Rinde:</b>	Naturrinde, Weißschimmelkultur
<b>Lab:</b>	Mikrobielles Lab
<b>Allergene:</b>	<b>Laktose (Schafmilch)</b>
<b>Laktosefrei:</b>	<b>Nein</b>
<b>Zutaten:</b>	<b>Pasteurisierte Bio-Schafmilch</b> , Meersalz Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab,

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1150 kJ / 275 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,6 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,4 g

<b>Zusatzstoffe:</b>	Keine
<b>Gebinde:</b>	Rundlaib ca. 200 g
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	28 Tage nach Lieferschein-Datum bei 8°C
<b>Öko-Kontrollstelle:</b>	DE-ÖKO-006

