



ANLAGE 2 PRODUKTBESCHREIBUNG

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze“ 2020

Name des Produkts

Name des Betriebs

Ansprechpartner

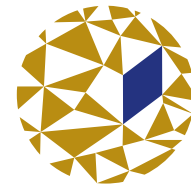
Bitte beschreiben Sie nachstehend Ihre freie Käsesorte. Beschreiben Sie bitte die Kriterien *Aussehen Äußeres, Aussehen Inneres, Geruch, Geschmack und Konsistenz / Textur*.

Verwenden Sie hierfür bitte eindeutige Beschreibungen, die keine Gegensätze ausdrücken. Bitte erstellen Sie die Produktbeschreibung möglichst in ganzen Sätzen.

FOLGENDE MERKMALE KÖNNEN SIE ALS HILFSTELLUNG ZUR FORMULIERUNG IHRER PRODUKTBESCHREIBUNG NUTZEN

Prüfmerkmal – Aussehen Äußeres

BESCHREIBUNG FÜR KÄSE MIT RINDE	BESCHREIBUNG FÜR RINDENLOSE KÄSE
<ul style="list-style-type: none">• Gelblich weiß• Goldgelb• Gelbbraun• Bräunlich• Rötlich• Glatt• Rau• Fest• Gewachste Rinde	<ul style="list-style-type: none">• Weiß• Gelblich• Rötlich• Rotschmierkulturen• Weißschimmel• Geschlossen• Glatt• Rau• Feucht• Geschmeidige Haut



ANLAGE 2 PRODUKTBESCHREIBUNG

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze“ 2020

Prüfmerkmal – Aussehen Inneres

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Cremeweiß• Elfenbeinfarben• Hellgelb• Dunkelgelb• Rahmgelb• Mit Edelschimmeladern durchzogen• Mattglänzend• Weißer Kern• Einfarbig | <ul style="list-style-type: none">• Geschlossener Teig• Vereinzelt bis spärliche Lochung• Reichliche Lochung• Gerstenkorngroße Lochung• Erbsengroße Lochung• Kirschkerngroße Lochung• Runde Lochung• Ovale Lochung• Bruchlochung |
|--|--|

Prüfmerkmal – Konsistenz (Teig)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Weich• Geschmeidig | <ul style="list-style-type: none">• Elastisch• Schnittfest• Fester Teig• Gleichmäßige Reifung |
|---|--|

Prüfmerkmal – Geruch

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Mild• Mild aromatisch• Würzig• Kräftig• Nußkernartig | <ul style="list-style-type: none">• Pikant• Scharf• Leicht herb• Herb• Fein säuerlich |
|--|---|

Prüfmerkmal – Geschmack

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Mild• Mild aromatisch• Würzig• Nußkernartig | <ul style="list-style-type: none">• Kräftig• Pikant• Scharf• Salzig• Mild säuerlich |
|--|---|

Besonderheiten

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Einsatz besonderer Milchqualitäten• Besondere Reifung• Besondere Veredelung• Verwendung von Natur-Lab | <ul style="list-style-type: none">• Verwendung einer speziellen Rasse• Herstellung im Kupferkessel• Handgeschmied• etc. |
|--|--|

Datum

Unterschrift