

## ANLAGE 2 PRODUKTBE SCHREIBUNG

### *Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022*

**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 HILFESTELLUNG ZUR FORMULIERUNG IHRER PRODUKTBE SCHREIBUNG NUTZEN**

##### **Prüfmerkmal – Aussehen Äußeres**

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

## ANLAGE 2 PRODUKTBESCHREIBUNG

### *Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022*

#### Prüfmerkmal – Aussehen Inneres

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

#### Prüfmerkmal – Konsistenz (Teig)

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

#### Prüfmerkmal – Geruch

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

#### Prüfmerkmal – Geschmack

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

Datum

Unterschrift