

# Klassifizierung von Käse

## 1. nach der Konsistenz

### Konsistenz

### Beispiele aus unserem Sortiment

Frischkäse  
(bis 38 % i. Tr.)

- Frischkäse aus Kuhmilch mit Kräutern, Knoblauch, Meerrettich oder Salzlakenkäse
- Schaffrischkäse

Weichkäse  
(38 - 52 % i. Tr.)

- Weichkäse aus Kuh- bzw. Schafmilch
- Hirtenkäse
- Salzlakenkäse

Schnittkäse  
(49 - 61 % i. Tr.)

- Schnittkäse aus Kuh- bzw. Schafmilch
- Tilsiter

Hartkäse  
(min 62 % i. Tr.)

- Bergkäse

## 2. nach der Trockenmasse und dem Fettgehalt

- Trockenmasse: Käse ohne Wassergehalt
- Fett i. Tr.: angegebene Fettprozentage beziehen sich nicht auf das Gesamtgewicht des Käses, sondern nur auf die Trockenmasse

### Fettgehaltsstufen:

<u>Stufe</u>	<u>Fett in Trockenmasse</u>
Doppelrahmstufe	60 - 87 %
Rahmstufe	50 - 59 %
Vollfettstufe	45 - 49,5 %
Fettstufe	40 - 44,9 %
Dreiviertelstufe	30- 39,9 %
Halbfettstufe	20 - 29,9 %
Viertelfettstufe	10 - 19,9 %
Magerstufe	0 -9,9 %