



Vokabular für Produktbeschreibung Käse

Produkt:

Aussehen-Äußeres

weiß	glatt
gelblich	rau
orange	gewölbt
bräunlich	geschlossene Oberfläche
rötlich	glänzende Oberfläche
sonstige Farbe	ohne Rinde
Rotschmierkulturen	feucht
Weißschimmel	trockene Rinde
Kräutermantel o.ä.:	geschmeidige Haut
gewachst	sonstiges

Aussehen Inneres:

weiß	geschlossener Teig
cremeweiß	vereinzelte bis spärliche Lochung
hellgelb	reichliche Lochung
gelb	Spalten (ähnlich Provolone)
dunkelgelb	Bruchlochung
sonstige Farbe	erbsengroße Lochung kirschgroße Lochung
mattglänzend	Lochung
marmorierte Schnittfläche	runde Lochung
einfarbig	ovale Lochung
weißer Kern	dunkelgrüne blaue Schimmeladern
Sonstiges	Sonstiges

Konsistenz (Teig)

faserige Struktur	bröcklig
pastenartig	leicht bröcklig/krümelig
fließende Beschaffenheit	weichschnittig
weich	halbfest
Zunge schmelzend	fest
geschmeidig	hart/extrahart
elastisch	Sonstiges
schnittfest	

Geruch/Geschmack

neutral	herb
süßlich	pikant
mild	kräftig
mild aromatisch	scharf
mild säuerlich	salzig
aromatisch	nach Zutaten:
nusskernartig	sonstiges
würzig	



Vokabular für Produktbeschreibung Frischkäse/Aufstriche

Produkt:

Aussehen

weiß
gelblich
dunkelgelb
gelbbraun
bräunlich
orange
rötlich

andere Farbe
mattglänzend
Zutaten unterlegt
Zutaten aufgelegt
Zutaten verrührt
Ummantelung

Gefüge

cremig
pastenartig
zart-geschmeidig
Schichten erkennbar
Bruchkörner

Körnige Struktur
schnittfest
weichschnittig
sonstiges

Geruch/Geschmack

leicht rein milchsauer
süßlich
mild
mild aromatisch
aromatisch
mild bis leicht pikant
nusskernartig
würzig

kräftig
scharf
herb
salzig
leicht säuerlich
neutral
nach Zutaten: