

#### 4.3 Wie viel Fett ist wirklich im Käse enthalten?

Datum: \_\_\_\_\_



1. Ermittle den Fettgehalt der abgebildeten Käsesorten mithilfe der Tabelle, trage die Werte in die jeweiligen Kästen ein.

2. Ergänze den folgenden Text:

Besonders wenig Fett enthält Käse, wenn er einen \_\_\_\_\_ Wassergehalt und einen Fettgehalt hat.

Einen niedrigen Fettgehalt hat \_\_\_\_\_

Bei Frischkäse beträgt der tatsächliche Fettgehalt etwa ein Drittel des angegebenen Wertes.

Besonders viel Fett enthält ein Käse, wenn \_\_\_\_\_

Einen hohen Fettgehalt hat \_\_\_\_\_

Bei Weich- und Schnittkäse beträgt der tatsächliche Fettgehalt etwa die \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ und bei Hartkäse etwa \_\_\_\_\_

Wassergehaltsstufen Käsesorten	Fettgehaltsstufen				vollst. Fett i. Tr.	Nennmehrwert 50% Fett i. Tr.	Doppel- nennmehrwert 80-85% Fett i. Tr.
	mager unter 10%	versäuerter 10% Fett i. Tr.	halbfett 20% Fett i. Tr.	dreiviertel- fett 30% Fett i. Tr.			
<b>Hartkäse</b> Bergkäse, Emmentaler Cheddar					31 g*		
<b>Schnittkäse</b> Zäpfli, Gouda Tilsit, Münster Weißmarienkäse				18 g	25 g	28 g	43 g
<b>Halbfester Schnittkäse</b> Butterkäse, Edelplöckkäse Staubbäcker				13 g	22 g	25 g	
<b>Sauermilchkäse</b> Hart-, Mantel-, Korb-, Handkäse	3 g						
<b>Weichkäse</b> Brie Camembert Weißbäcker Limburger				12 g	17 g	20 g	26 g
<b>Frischkäse</b> Speisesquark Rohmilchkäse Doppelrahmfrischkäse	2 g	5 g	7 g	10 g	12 g	21 g	26 g

\* in 100 g enthaltene Fettmenge

backwerk schule.de

\_\_\_\_\_ angegeben Fettgehaltsstufen

Milch und Milchprodukte