



* **Fett in Trockenmasse** ist die übliche Form, in welcher der Fettgehalt von Käse angegeben wird. Diese Angabe bezieht sich auf den Prozentsatz von Fettanteilen, die sich in der Käsemasse befinden, nachdem ihr alle Wasseranteile entzogen wurden. Da beim Käse ständig Wasser verdunstet, ist eine gleich bleibende absolute Prozentangabe des Fettgehaltes nicht möglich.
 * **Fett Absolut** Frisch- und Weichkäse mit ihrem höheren Wasseranteilen weisen im Vergleich zu den anderen Käsegruppen einen geringeren tatsächlichen Fettanteil auf. Dieses reale Fettgehalt nennt man «Fett absolut» und ist der eigentliche Fettanteil welcher wir beim verzehren von rohem Käse zu uns nehmen. Durch das Altern des Käses verändert sich durch die Abnahme der Flüssigkeit das prozentuale Fettgehalt.