

# BUTTERKÄSCHTLE

natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.

  
**Dorfkäseerei**  
**Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S.



So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ca. acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet er sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden. Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt.

Als passender Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6100
<b>VPE</b>	1 x ca. 4 kg, ziegelförmiger Laib
<b>Anbauverband</b>	Bioland
<b>Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-003 / LACON
<b>Herstellungsland</b>	Deutschland
<b>Region</b>	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Reifezeit</b>	Mind. 6-8 Wochen
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Rinde</b>	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
<b>Lagerung</b>	Bei 6-10°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Käsewachspapier
<b>Laktose</b>	< 0,1g/100g, naturgerecht
<b>Besonderheit</b>	Gut zum Scheiben schneiden
<b>Weinempfehlung</b>	Sauvignon blanc

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1692 KJ / 404 Kcal
<b>Fett</b>	35,40 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	22,54 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	23,35 g
<b>Salz</b>	1,62 g