

# GEIFERTSHOFENER SCHABZIGER

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

**Dorfkäserei**  
**Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



Rahmig-würziger Schnittkäse mit einer leichten Walnussnote im Abgang. Wer das Natürliche mag, liegt mit dem aus Heumilch gewonnenen Geifertshofener Schabziger genau richtig. Seinen unverwechselbar urwürzigen Geschmack verdankt dieser Käse dem kostbaren Zigerklee, den kräuterreichen Wiesen unserer Region und seiner einzigartigen Herstellungsart. Ideal zum Würzen und Verfeinern von Kartoffelgratin.

Passend hierzu empfehlen wir als Wein einen Gewürztraminer.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6158
<b>VPE</b>	1 x ca. 4 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm
<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. 8-12 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>Weitere Zutaten</b>	Schabzigerklee* *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 naturgereift
<b>Besonderheit</b>	Schabzierklee im Teig
<b>Weinempfehlung</b>	Gewürztraminer

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1598 KJ / 382 Kcal
<b>Fett</b>	32,00 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	20,90 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	23,35 g
<b>Salz</b>	0,79 g