

IMBERGER BAUERNKÄSE

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


**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DETAILS

| | |
|--------------------------|--|
| Artikelnummer | 6000 |
| VPE | 1 x ca. 6 kg, runde Laibe mit Ø 30 cm |
| Anbauverband | Bioland |
| Kontrollstelle | DE-ÖKO-003 / LACON |
| Herstellungsland | Deutschland |
| Region | Hohenlohe / Schwäbischer Wald |
| Käsegruppe | Hartkäse |
| Reifezeit | Mind. 6 Monate |
| Fettgehalt i. Tr. | Mind. 45 % Fett, naturbelassen |
| Lab | Natur-Kälberlab |
| Milchart | Kuhmilch, Rohmilch |
| Salzart | Siedesalz, rieselhilfsstofffrei |
| Salzgehalt | Ca. 1,43 g/100 g |
| Zutaten | HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau |
| Allergene | Milch, Kuhmilcheiweiß |
| Rinde | Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift |
| Lagerung | Bei 6-10°C |
| Verpackung | Spezielles Käsewachspapier |
| Laktose | <0,1 g/100 g, naturgereift |
| Besonderheit | Hergestellt nach Appenzeller Art |
| Weinempfehlung | Gehaltvolle Rotweine |

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1793 KJ / 428 Kcal |
| Fett | 36,00 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 23,52 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| Davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 26,00 g |