

LEICHTER LANDKÄSE

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

**Dorfkäseerei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Art der Kellerpflege, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift sechs bis acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenigen, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten.

Dieser Käse lässt sich am besten genießen mit einem Chardonnay.

DETAILS

Artikelnummer	6110
VPE	1 x ca. 4 kg, ziegelförmiger Laib
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 6-8 Wochen
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 30 % Fett, reduzierter Fettgehalt
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Salzgehalt	Ca. 0,67 g
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift
Besonderheit	Voller Geschmack trotz reduziertem Fettgehalt
Weinempfehlung	Chardonnay

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1191 KJ / 284 Kcal
Fett	16,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	10,76 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	33,89 g