

# PFEFFERKÄSE

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

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



Unser fein-würziger Pfefferkäse ist eine außergewöhnliche Käse-Spezialität mit Urwaldpfeffer. Die traditionelle handwerkliche Herstellung und die fein abgestimmte Reifung sorgen für einen einzigartigen Charakter, der sich mit dem Urwaldpfeffer zu einer eleganten Symbiose vereint. Während seiner Reifezeit von mindestens drei Monaten wird er regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. In dieser Kombination entwickelt sich ein exzellenter Geschmack, der mit seiner fein fruchtigen Schärfe besticht. Der cremige, gelbe Käseteig wird von den frisch geschroteten grünen und schwarzen Pfefferkörnern aus dem Süden Indiens fein durchzogen. Angebaut wird der Urwaldpfeffer von kleinen bäuerlichen Erzeugergemeinschaften, welche ihre einheimischen Pfeffersorten in alten traditionellen Gewürzgärten kultivieren. Dies bedeutet einen geringeren Ertrag, aber ein umso volleres Aroma. Genau das Richtige für unseren außergewöhnlich charaktervollen Pfefferkäse.

Der Pfefferkäse wurde 2018 vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Zertifikat „Käse cum laude“ ausgezeichnet. Dieses Jahr hat der Pfefferkäse sogar die Qualitätspreis Gold 2019/2020 erhalten.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6140
<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. 3 Monate
<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>	Grüner und schwarzer Pfeffer* *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>	Mit Urwaldpfeffer aus Indien

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1757 KJ / 420 Kcal
<b>Fett</b>	35,50 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	23,19 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	24,96 g
<b>Salz</b>	1,98 g