

# SCHWÄBISCHER MOSTKÄSE

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

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



Eine absolute Rarität! Ein feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einem unnachahmlichen Geschmack nach frischen Äpfeln! In einem von uns entwickelten speziellen Verfahren legen wir den Käse dafür einige Zeit in selbst gemachten Apfel- und Birnenmost ein und lassen ihm dann noch mindestens zwölf Wochen Zeit, in unseren Ziegelgewölbekellern sein charakteristisches Aroma zu entwickeln. Der Käse wird in dieser Zeit sorgfältig mit Salzwasser gepflegt. So entsteht seine dunkelrot-braune Rinde.

Apfel- und Birnenmost war über Generationen hinweg das traditionelle Getränk der Bevölkerung in Schwaben und Hohenlohe. Die dafür speziell angelegten Streuobstwiesen prägen noch heute weite Teile der Landschaft. Der Most für unseren Käse stammt von Äpfeln und Birnen aus Bio-Anbau von Streuobstwiesen rund um Geifertshofen und der Region.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6070
<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>	Mit Apfel-Birnenmost* gereift *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>	Käse wird in eigenem Apfe-Birnenmost eingelegt

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1572 KJ / 376 Kcal
<b>Fett</b>	31,5 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	20,58 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	22,90 g
<b>Salz</b>	1,93 g