

SCHWARZBIERKÄSE

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

**Dorfkäseerei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Der Bierkäse ist der dritte im Bunde von unseren „Geistreichen“: Lang gereift, würzig, aromatisch und wunderbar cremig. Zunächst lassen wir ihn in originalem Ökoschwarzbier der Härtsfelder Familienbrauerei Held vorreifen. Danach lagert er mindestens 3 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern, wo er mit großer Sorgfalt nur noch mit Salzwasser gepflegt wird. Während dieser Zeit entwickelt dieser Käse seine intensiv rot-braune, manchmal leicht mit weißem Milchsimmel überwachsene Naturrinde. Sein goldgelber Käseteig ist fein cremig und hat meist einzelne kleine Reifungslöcher.

Im original Geifertshofener Schwarzbierkäse verbinden sich die feinherbe, malzige Würze vom dunklen Bier in bester Weise mit den an Bergkäse erinnernden Käsearomen zu einem ungeahnten Geschmackserlebnis!

DETAILS

Artikelnummer	6050
VPE	1 x ca. 4 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 3 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Salzgehalt	Ca. 1,21g
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Mit Schwarzbier* gereift *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	Nicht laktosefrei
Besonderheit	In Bio-Schwarzbier gereift
Weinempfehlung	Lieber ein Mohrenköpfe Bier

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1610 KJ / 385 Kcal
Fett	32,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	21,23 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22,91 g