

SCHWARZKÜMMELKÄSE

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

**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Die schöne Pflanze „Jungfer im Grünen“ ist bei uns in vielen Bauergärten zu finden. Sie stammt ursprünglich aus dem Orient. Die Samen des Schwarzkümmels (*Nigella Sativa* – nicht zu verwechseln mit dem Wiesen- oder Kreuzkümmel) haben einen leicht nussigen, an Sesam erinnernden Geschmack. Die tiefschwarzen Samenkörner stehen in einem schönen Kontrast zum rahmigen Gelb des Käses. Ihr mild-würziger, knackig-nussiger Geschmack passt harmonisch zu dem cremig-sahnigen Käseteig.

Eine interessante, wohlschmeckende Verbindung und als harmonische Kombination mit einem Montepulciano Wein zu empfehlen.

DETAILS

Artikelnummer	6152
VPE	1 x ca. 3 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 6 Wochen
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	SCHWARZKÜMMEL* *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	Schwarzkümmelsamen im Teig
Weinempfehlung	Montepulciano Rotweine

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1598 KJ / 382 Kcal
Fett	32,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20,90 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,35 g
Salz	0,79 g