

# ST. BARBARA MITTELALT

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

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



aus Heumilch g.t.S



Der St. Barbara mittelalt ist eine sehr interessante Spielart des sahnigcremigen jungen St. Barbara mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird.

Diese Spezialität reift mindestens sechs Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird sie regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde entwickelt, die ihnen mit zunehmendem Alter ein rassig-würziges Aroma verleiht. Der Käseteig ist von karamellartigem Schmelz und hat wenige kleine runde Löcher.

Passend dazu ein fruchtiger Süßwein oder gehaltvolle, dichte Rotweine aus dem Barrique – einfach herrlich.

Der St. Barbara mittelalt wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6032
<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/Hartkäse
<b>Reifezeit</b>	Mind. 6 Monate
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 52 % Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
<b>Salzgehalt</b>	Ca. 1,6 g
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
<b>Weitere Zutaten</b>	Süßrahm* *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>	Zugabe von süßem Rahm
<b>Weinempfehlung</b>	Grauburgunder

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1758 KJ / 420 Kcal
<b>Fett</b>	37,00 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	24,21 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	21,66 g