

ST. BARBARA MITTELALT

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

**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Der St. Barbara mittelalt ist eine sehr interessante Spielart des cremigen, 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 und wilde Naturrinde entwickelt, die ihnen mit zunehmendem Alter ein rassig-würziges Aroma verleiht. Der Käseteig ist von karamellartigem Schmelz und hat wenige kleine 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

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

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1758 KJ / 420 Kcal
Fett	37,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	24,21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21,66 g
Salz	1,6 g