

VIA AURELIA

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

**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S.



Der Via Aurelia unser edelste Käse aus Geifertshofen! Gekäst nach der Rezeptur des Schweizer Hobelkäses (Sbrinz) reift er mindestens sagenhafte 18 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Während dieser ungewöhnlich langen Reifezeit entwickelt er ein unvergleichliches, edles Aroma mit einer leicht fruchtigen Note. Er passt ganz hervorragend zu gehaltvollen Rotweinen oder Dessertweinen, kann aber ebenso für ein herausragendes Nudelgericht oder Risotto verwendet werden.

Vom Via Aurelia können wir übers Jahr nur eine begrenzte Anzahl Chargen mit jeweils 30 Laiben machen. Schätzen Sie sich also glücklich, wenn Sie ein schönes Stück von dieser erlesenen Spezialität genießen können!

DETAILS

Artikelnummer	6120
VPE	1 x ca. 7 kg, runde Laibe mit Ø 30 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Hartkäse
Reifezeit	Mind. 18 Monate
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
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g naturgerecht
Besonderheit	Ideal für Pasta, geeignet zum Reiben
Weinempfehlung	Schwere Rotweine, Bordeaux

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1500 KJ / 358 Kcal
Fett	23,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	15,35 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	36,59 g
Salz	1,81 g