

WEINBAUERNKÄSE

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


Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter, braunvioletter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihenfe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher. Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftigwürziger.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger, Regent oder Lemberger.

DETAILS

Artikelnummer	6010/6014
VPE	1 x ca. 4/6 kg, runde Laibe mit Ø 25/30 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. 1,98g
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	<0,1 g/100 g, naturgereift
Besonderheit	Mit Rotweihenfe gepflegt
Weinempfehlung	Trollinger, Regent, Lemberger

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1757 KJ / 420 Kcal
Fett	35,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24,96 g