

WENGERT

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


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch 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 viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher. Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftigwürziger.

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 4 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekokultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Rotweihenfe** (Rinde) **aus biologisch-dynam. Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, gepflegt mit Weihenfe, Verzehr nicht empfohlen
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift
Besonderheit	Mit Rotweihenfe gepflegt
Weihenfeempfehlung	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
Salz	1,98 g