

# WURZELSEPP

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

  
**Dorfkäserei  
Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S



Ein rahmig-würziger, halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neuste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6006
<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
<b>Reifezeit</b>	Mind. 6 Monate
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, Rohmilch
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekulturbakterien *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>	Ideal für's Vesper, auch für Fondue

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1793 KJ / 428 Kcal
<b>Fett</b>	36,0 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	23,52 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	26,0 g
<b>Salz</b>	1,43 g