

# Bühlertaler Dorfkäse

Der ideale Käse zum Überbacken!

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mildwürzig, bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne...). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenen Rotwein.

Er reift mindestens 10 Wochen in unseren unterirdischen Ziegelgewölbekellern.

Hier wird er regelmäßig von Hand mit Salzwasser gepflegt.

Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt.



Art. Nr.: 6020

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 10 Wochen

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1717 KJ / 410 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 23,3 g

Fett: 33,5 g

Lab:

Natur-Kälberlab

Milchart:

Kuhmilch, schonend pasteurisiert

Besonderheit:

ideal zum schmelzen

Fett i. Tr.:

naturbelassen, mind. 45 %

Salzgehalt:

ca. 1,6 %

Salzart:

Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde:

Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)

Lagerung:

bei 6-8°C

Verpackung

spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE:

6 kg, runder Laib mit Ø 30 cm

Weinempfehlung:

Ungerer Trollinger Alte Rebe, 2014, trocken und  
Drutz-Able Trollinger-Lemberger, 2012