

# Imberger Bauernkäse

Der „Bergkäse“ aus Geifertshofen!

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwändig mit Salzwasser gepflegt. Eine Besonderheit ist eine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens 5 Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.



Art. Nr.: 6000

Käsegruppe: Hartkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 5 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1798 KJ / 429 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 25,9 g

Fett: 34,5 g

Lab:

Natur-Kälberlab

Milchart:

Kuhmilch, Rohmilch (kurz-thermisiert)

Besonderheit:

hergestellt nach Appenzeller Art

Fett i. Tr.:

naturbelassen, mind. 45 %

Salzgehalt:

ca. 1,9 %

Salzart:

Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde:

Brennwert

Lagerung:

bei 6-8°C

Verpackung

spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE:

6 kg, runder Laib mit Ø 30 cm

Weinempfehlung:

Graf Neipperg Dornfelder, 2013, trocken und  
Fürst Hohenlohe Öhringen Weißburgunder  
„Butzen“, 2013, trocken