

Geifertshofener Schabziger

Der Rahmige mit urwürziem Geschmack!

Rahmig-würziger Schnittkäse (mind. 45% Fett i. Tr.; Naturkälberlab). Wer das Besondere mag, liegt mit dem aus Heumilch gewonnenen Schabziger genau richtig. Seinen unverwechselbar urwürzigen Geschmack verdankt dieser Käse dem kostbaren Zigerklee, den kräuterreichen Wiesen unserer Region und seiner einzigartigen Herstellungsart. Ideal zum Würzen und Verfeinern.



Art. Nr.: 6158

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 6-8 Wochen

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1598 KJ / 382 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 24,96 g

Fett: 32,0 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, schonen pasteurisiert

Besonderheit: mit Schabzigerklee

Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 45 %

Salzgehalt: ca. 0,79 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE: 1 x ca. 4 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm

Weinempfehlung: Bernhard Ellwanger Chardonnay, 2012, trocken und Ungerer Lemberger, 2014, trocken