

Schwäbischer Rahmkäse

Der sahnige Käse mit Rahm!

Der Schwäbische Rahmkäse ist ein sehr cremiger Schnittkäse. Als Besonderheit wird der frischen Vollmilch selbst hergestellter, traditionell dick gelegter Sauerrahm zugegeben. Das macht diesen Käse so besonders cremig. Während sechs bis acht Wochen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern entwickelt diese Rahmkäsespezialität sein unnachahmliches, vollmundiges Aroma. Sein Geschmack ist leicht säuerlich, mild aber trotzdem aromatisch und erinnert an frische Butter. Der Schwäbische Rahmkäse verfügt über eine schöne goldgelb-rötliche



Art. Nr.: 6040

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: 1711 KJ / 409 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 22,9 g

Fett: 0,35 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, schonend pasteurisiert

Besonderheit: Zugabe von frischem Sauerrahm

Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 52 %

Salzgehalt: ca. 1,9 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE: 4 kg, runder Laib mit Ø 25 cm

Weinempfehlung: Stutz Riesling-Edition, 2013, trocken und Drautz-Able Spätburgunder Weißherbst, 2013