

# Geifertshofener Schwarzbierkäse

Der fein-herbe Schnittkäse!

Der Bierkäse ist der dritte im Bunde von unseren „Geistreichen“: Lang gereift, würzig, aromatisch und wunderbar cremig. Zunächst lassen wir ihn in originalem Ökoschwarzbier der Härtsfelder Familienbrauerei Hald vorreifen. Danach lagert er mind. 3 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern, wo er mit großer Sorgfalt, Salzwasser und dunklem Bier gepflegt wird.

Während dieser Zeit entwickelt dieser Käse seine intensiv rot-braune, manchmal leicht mit weißem Milchsimmel überwachsene Naturrinde. Sein goldgelber Käseteig ist fein cremig und hat meist einzelne kleine Reifungslöcher.

Im original Geifertshofener Schwarzbierkäse verbinden sich die feinherbe Würze vom dunklen Bier in bester Weise mit den an Bergkäse erinnernden Käsearomen zu einem ungeahnten Geschmackserlebnis!



Art. Nr.: 6050

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 3 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1709 KJ / 408 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 22,8 g

Fett: 33,5 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, schonend pasteurisiert

Besonderheit: Käse reift in Schwarzbier

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

Salzgehalt: ca. 1,4 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde, gepflegt mit Schwarzbier  
(Verzehr nicht empfohlen)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE: 4 kg, runder Laib mit Ø 25 cm

Weinempfehlung: Schloss Affaltrach Schwarzriesling, 2013 und Fürst Hohenlohe Öhringen Weißburgunder „Butzen“, 2013, trocken