

Sonnentaler

Der feine, milde Schnittkäse aus Heumilch!

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe.

Er reift nur ca. 4 Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb - rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel



Art. Nr.: 6080

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 4 Wochen

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1552 % KJ / 709 Kcal

Laktose: nicht laktosefrei

Eiweiß: 23 g

Fett: 30,7 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, schonend pasteurisiert

Besonderheit: „Kinderkäse“

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

Salzgehalt: ca. 0,8 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde (verzehrbare)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE: 4 kg, runder Laib mit Ø 30 cm

Weinempfehlung: Bernhard Ellwanger Weißburgunder, 2013, trocken und Drautz-Able Riesling Kabinett, 2013, trocken