

St. Barbara

Der würzige Rahmkäse aus Heumilch!

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens zehn Wochen in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, so dass sich eine schöne rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht.

Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine runde Löcher.



Art. Nr.:	6030
Käsegruppe:	Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 10 Wochen

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert:	1701 KJ / 406 Kcal
Laktose:	laktosefrei
Eiweiß:	23,4 g
Fett:	34,5 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, schonend pasteurisiert
Besonderheit:	Zugabe von süßem Rahm
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 52 %
Salzgehalt:	ca. 2,1 %
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:	Fürst Hohenlohe Öhringen Chardonnay „Butzen“, 2012, trocken