

St. Barbara mittelalt

Der würzigere Rahmkäse aus Heumilch!

Der St. Barbara "mittelalt" bzw. "Classico" ist eine sehr interessante Spielart des sahnig-cremiger jungen St. Barbara mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird.

Unsere "Spezialitäten" reifen mindestens 6 bzw. 12 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier werden sie regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde entwickelt, die ihnen mit zunehmenden Alter ein rassig-würziges Aroma verleiht. Der Käseteig ist von karamellartigem Schmelz und hat wenige kleine runde Löcher.

Passend dazu ein fruchtiger Süßwein oder gehaltvolle, dichte Rotweine aus dem Barrique – einfach herrlich.



Art. Nr.:	6032
Käsegruppe:	Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 6 Monate
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