

Schwäbischer Trollingerkäse

Der Käse aus Heumilch mit Rotweinnote!

Ein weiterer Vertreter unserer „Geistreichen“.

Ein feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einem angenehmen – fruchtigen Geschmack nach Rotwein. Dieses wunderbare Aroma erhält der Trollingerkäse durch sein mehrtägiges Bad in „Heilbronner Trollinger“, einer alten schwäbischen Rotweinsorte, vom Öko-Weingut Stutz.

In einem von uns entwickelten speziellen Verfahren legen wir den Käse für einige Zeit in Trollinger Rotwein ein und lassen ihn dann mindestens sechs Wochen in unseren unterirdischen Ziegelgewölbekellern reifen. In dieser Zeit entwickelt er sein charakteristisches Aroma und seine schöne violett-graue Rinde (die manchmal von feinem Weißschimmel überwachsen wird). Trollinger ist die meistverbreitete Rebsorte in Württemberg und wird üblicherweise zu leichten Qualitätsweinen ausgebaut. Er wird gerne zum Essen getrunken.

Art. Nr.: 6060

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: 1573 KJ / 375 Kcal
Laktose: laktosefrei
Eiweiß: 22,6 g
Fett: 31,5 g



Lab: Natur-Kälberlab
Milchart: Kuhmilch, schonend pasteurisiert
Besonderheit: Käse reift in Trollinger-Bad
Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 45 %
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