

Weinbauernkäse

Der edle Schnittkäse aus Heumilch!

Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter, braunvioletter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher.

Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftigwürziger.



Art. Nr.:	6010
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:	1672 KJ / 399 Kcal
Laktose:	laktosefrei
Eiweiß:	23,9 g
Fett:	33,5 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, schonend pasteurisiert
Besonderheit:	mit Rotweinhafe gepflegt
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 2,2 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung:	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	4/6 kg, runder Laib mit Ø 25/30 cm
Weinempfehlung:	Heuholzer Dachsteiger Acolon, 2013, trocken