

ALTER WENGERT

natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Unser Alter Wengert ist ein mindestens acht Monate (zum Teil milbengereifter) Käse aus frischer Demeter-Heuvollmilch mit naturbelassenem Fettgehalt. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und mit Weinhefe gepflegt, sodass sich eine dunkelrötliche, zum Teil urige Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Die Käsemilben verleihen dem Alten Wengert mit zunehmenden Alter ein würziges Aroma, sein Käseteig ist golden und geschmeidig.

Passend zum Alten Wengert: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique – einfach herrlich – ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

Der Alte Wengert wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 8 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekokultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Rotweinhefe** (Rinde) **aus biologisch-dynam. Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, natürliche Käsemilben, gepflegt mit Rotweinhefe, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift
Besonderheit	Mit Rotweinhefe gepflegt
Weinempfehlung	Trollinger, Regent, Lemberger

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1757 KJ / 420 Kcal
Fett	35,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24,96 g
Salz	1,98g