

# BÜHLERTALER DORFKÄSE

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

  
**Dorfkäseerei  
Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S



Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenen Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt.

Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

## DETAILS

<b>Anbauverband</b>	Bioland
<b>Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-003 / LACON
<b>Herstellungsland</b>	Deutschland
<b>Region</b>	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Reifezeit</b>	Mind. 3 Monate
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Rinde</b>	Naturrinde, natürliche Käsemilben, gepflegt mit Rotweinhafe, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
<b>Lagerung</b>	Bei 6-10°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Käsewachspapier
<b>Laktose</b>	< 0,1g/100g, naturgereift
<b>Besonderheit</b>	Ideal zum Überbacken
<b>Weinempfehlung</b>	Spätburgunder, Grauburgunder

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1610 KJ / 385 Kcal
<b>Fett</b>	33,40 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	21,82 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	20,89 g
<b>Salz</b>	1,92g