

GEIFERTSHOFENER CLASSICO

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

**Dorfkäserei**
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und zum Teil mit Rotweihenfe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese. Einfach herrlich, ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 12 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseurkultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	zum Teil Rotweihenfe** **aus biologisch-dynam. Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgerecht
Besonderheit	Karamellartiger Schmelz
Weinempfehlung	Gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1757KJ / 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	1,98 g