

HOLUNDERBLÜTENKÄSE

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


**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Eine ganz neue Geschmacksvariation eröffnet sich im Gaumen und in der Nase, ohne aufdringlich zu sein. Diesen Käse gibt es nur einmal im Jahr für kurze Zeit, weil wir ihn nur im Sommer (nur Holunderblüten – keine Sirupextrakte) herstellen. Lassen Sie sich diese feine naturgereifte Besonderheit nicht entgehen.

Unser Tipp für Käseliebhaber: Überraschen Sie Ihre Gäste mit Würfeln vom Geifertshofener Holunderblüten-Käse zusammen mit einem Glas Rieslingsekt oder naturtrüben Apfelsaft von Streuobstwiesen und etwas ofenfrischem Baguette.

DETAILS

Artikelnummer	6150
VPE	1 x ca. 3 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 3 Wochen
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Holunderblüten* *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Rinde verzehrbar
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	Nicht laktosefrei
Besonderheit	Getrocknete Holunderblüten in Teig
Weinempfehlung	Rieslingsekt oder Apfelsaft

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1598 KJ / 382 Kcal
Fett	32,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20,90 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,35 g
Salz	0,79 g