

IMBERGER BAUERNKÄSE

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


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S.



Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse 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	Hartkäse
Reifezeit	Mind. 5 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, Rohmilch
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	<0,1 g/100 g, naturgereift
Besonderheit	Hergestellt nach Appenzeller Art
Weinempfehlung	Gehaltvolle Rotweine

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1793 KJ / 428 Kcal
Fett	36,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,52 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26,00 g
Salz	1,43 g