

# MAIWEIDE

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

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



Anfang Mai ist für die Kühe unserer Milchbauern traditionell der Zeitpunkt gekommen, wo sie zum ersten Male wieder auf die Weide gehen dürfen. Nach der winterlichen Stallperiode können sie nach Herzenslust wieder draußen auf der Weide das im Mai besonders saftige erste Gras und schmackhafte Kräuter genießen! Die „Maimilch“, welche die Kühe in den ersten Wochen der Weidesaison geben, ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen, wie hohe Gehalte an Omega-3-Fettsäuren und Beta-Karotin. Aus dieser wertvollen Maimilch machen wir unsere „Maiweide“, fein cremig mit mild-buttrigem Charakter.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Silvaner.

## 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. 4 Wochen
<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, Rinde verzehrbar
<b>Lagerung</b>	Bei 6-10°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Käsewachspapier
<b>Laktose</b>	Nicht laktosefrei
<b>Besonderheit</b>	Aus der ersten Maimilch

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

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