

PFEFFERKÄSE

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

**Dorfkäseerei**
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Unser fein-würziger Pfefferkäse ist eine außergewöhnliche Käse-Spezialität mit Urwaldpfeffer. Die traditionelle handwerkliche Herstellung und die fein abgestimmte Reifung sorgen für einen einzigartigen Charakter, der sich mit dem Urwaldpfeffer zu einer eleganten Symbiose vereint. Während seiner Reifezeit von mindestens drei Monaten wird er regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. In dieser Kombination entwickelt sich ein exzellenter Geschmack, der mit seiner fein fruchtigen Schärfe besticht. Der cremige, gelbe Käseteig wird von den frisch geschroteten grünen und schwarzen Pfefferkörnern aus dem Süden Indiens fein durchzogen. Angebaut wird der Urwaldpfeffer von kleinen bäuerlichen Erzeugergemeinschaften, welche ihre einheimischen Pfeffersorten in alten traditionellen Gewürzgärten kultivieren. Dies bedeutet einen geringeren Ertrag, aber ein umso volleres Aroma. Genau das Richtige für unseren außergewöhnlich charaktervollen Pfefferkäse.

Der Pfefferkäse wurde 2018 vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Zertifikat „Käse cum laude“ ausgezeichnet. Dieses Jahr hat der Pfefferkäse sogar die Qualitätspreis Gold 2019/2020 erhalten.

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 3 Monate
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	Grüner und schwarzer Pfeffer* *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift
Besonderheit	Mit Urwaldpfeffer aus Indien

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1757 KJ / 420 Kcal
Fett	35,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24,96 g
Salz	1,98 g