

SCHWÄBISCHER TROLLINGERKÄSE

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


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Ein weiterer Vertreter unserer „Geistreichen“. Ein feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einem angenehmen – fruchtigen Geschmack nach Rotwein. Dieses wunderbare Aroma erhält der Trollingerkäse durch sein mehrtägiges Bad in „Heilbronner Trollinger“, einer alten schwäbischen Rotweinsorte, vom Öko-Weingut Stutz.

In einem von uns entwickelten speziellen Verfahren legen wir den Käse für einige Zeit in Trollinger Rotwein ein und lassen ihn dann in unseren Ziegelgewölbekellern reifen. In dieser Zeit entwickelt er sein charakteristisches Aroma und seine schöne violett-graue Rinde (die manchmal von feinem Weißschimmel überwachsen wird).

Trollinger ist die meistverbreitete Rebsorte in Württemberg und wird üblicherweise zu leichten Qualitätsweinen angebaut.

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	Mit Trollinger-Rotwein** gereift **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, naturgereift
Besonderheit	Mit Trollinger-Rotwein gepflegt
Weinempfehlung	Trollinger mild

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1572 KJ / 376 Kcal
Fett	31,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20,58 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22,90 g
Salz	1,93 g