

SCHWÄBISCHER RAHMKÄSE

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

**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Der Schwäbische Rahmkäse ist ein sehr cremiger Schnittkäse. Eine Besonderheit: Es wird Sauerrahm hinzugegeben, den wir selbst aus frischer Vollmilch hergestellt haben. Das macht den Schwäbischen Rahmkäse so cremig!

Während sechs bis acht Wochen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern entwickelt diese Käsespezialität sein unnachahmliches, vollmundiges Aroma. Sein Geschmack ist fein-mild und aromatisch, erinnert an frische Buttermilch. Der Schwäbische Rahmkäse verfügt über eine schöne goldgelbrötliche Naturrinde und hat in seinem Inneren meist wenig kleine Reifungslöcher.

Als passenden Wein empfehlen wir einen feinherben Riesling.

DETAILS

Artikelnummer	6040
VPE	1 x ca. 4 kg, runde Laibe mit Ø 25 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse/Hartkäse
Reifezeit	Mind. 6-8 Wochen
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 52 % Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseikultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Sauerrahm* *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	Zugabe von saurem Rahm
Weinempfehlung	Riesling feinherb

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1756 KJ / 419 Kcal
Fett	36,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,84 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22,62 g
Salz	2,14 g