

# SCHWÄBISCHER RAHMKÄSE

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

  
**Dorfkäserei**  
**Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S



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

Während sechs 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

<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/Hartkäse
<b>Reifezeit</b>	Mind. 6 Wochen
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 52 % Fett, mit eigenem Sauerrahm aufgerahmt
<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>Weitere Zutaten</b>	Sauerrahm* *aus ökologischem Anbau
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Rinde</b>	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
<b>Lagerung</b>	Bei 6-10°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Käsewachspapier
<b>Laktose</b>	< 0,1g/100g, naturgereift
<b>Besonderheit</b>	Zugabe von saurem Rahm
<b>Weinempfehlung</b>	Riesling feinherb

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

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