

# SCHWARZKÜMMELKÄSE

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

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



aus  
Heumilch  
g.t.S.



Die schöne Pflanze „Jungfer im Grünen“ ist bei uns in vielen Bauergärten zu finden. Sie stammt ursprünglich aus dem Orient. Die Samen des Schwarzkümmels (Nigella Sativa – nicht zu verwechseln mit dem Wiesen- oder Kreuzkümmel) haben einen leicht nussigen, an Sesam erinnernden Geschmack. Die tiefschwarzen Samenkörner stehen in einem schönen Kontrast zum rahmigen Gelb des Käses. Ihr mild-würziger, knackig-nussiger Geschmack passt harmonisch zu dem cremig-sahnigen Käseteig.

Eine interessante, wohlschmeckende Verbindung und als harmonische Kombination mit einem Montepulciano Wein zu empfehlen.

## 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. 6 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>Weitere Zutaten</b>	SCHWARZKÜMMEL* *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>	Schwarzkümmelsamen im Teig
<b>Weinempfehlung</b>	Montepulciano Rotweine

## 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