

SONNENTALER

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


**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S.



Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe. Er reift nur ca. vier Wochen in unseren Reifezellen und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb-rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Der Sonnenaler wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 4 Wochen
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
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Rinde verzehrbar
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	Nicht laktosefrei
Besonderheit	Milder Käse, ideal für Kinder
Weinempfehlung	Weißburgunder

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1598 KJ / 382 Kcal
Fett	32,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20,90 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,35 g
Salz	0,79 g