

ST. BARBARA

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


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art. Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, so dass sich eine schöne rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine runde Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DETAILS

Artikelnummer	6030
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
Reifezeit	Mind. 3 Monate
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, Käseinkultur *aus ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Süßrahm* *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 süßem Rahm
Weinempfehlung	Grauburgunder

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1758 KJ / 420 Kcal
Fett	37,00 g
Davon gesättigte Fettsäuren	24,21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	21,66 g
Salz	1,60 g