

VIA AURELIA

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

**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus
Heumilch
g.t.S



Der Via Aurelia unser edelste Käse aus Geifertshofen! Gekäst nach der Rezeptur des Schweizer Hobelkäses (Sbrinz) reift er mindestens sagenhafte 18 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Während dieser ungewöhnlich langen Reifezeit entwickelt er ein unvergleichliches, edles Aroma mit einer leicht fruchtigen Note. Er passt ganz hervorragend zu gehaltvollen Rotweinen oder Dessertweinen, kann aber ebenso für ein herausragendes Nudelgericht oder Risotto verwendet werden.

Vom Via Aurelia können wir übers Jahr nur eine begrenzte Anzahl Chargen mit jeweils 30 Laiben machen. Schätzen Sie sich also glücklich, wenn Sie ein schönes Stück von dieser erlesenen Spezialität genießen können!

DETAILS

| | |
|--------------------------|--|
| Anbauverband | Bioland |
| Kontrollstelle | DE-ÖKO-003 / LACON |
| Herstellungsland | Deutschland |
| Region | Hohenlohe / Schwäbischer Wald |
| Käsegruppe | Hartkäse |
| Reifezeit | Mind. 18 Monate |
| 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, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift |
| Lagerung | Bei 6-10°C |
| Verpackung | Spezielles Käsewachspapier |
| Laktose | < 0,1g/100g naturgereift |
| Besonderheit | Ideal für Pasta, geeignet zum Reiben |
| Weinempfehlung | Schwere Rotweine, Bordeaux |

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1500 KJ / 358 Kcal |
| Fett | 23,50 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 15,35 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| Davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 36,59 g |
| Salz | 1,81 g |