

# WEINBAUERNKÄSE MITTELALT

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

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



aus  
Heumilch  
g.t.S



Unser Weinbauernkäse mittelalt ist ein sechs Monate zum Teil milbengereifter Käse, der aus frischer Heuvollmilch g.t.S. mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird der Weinbauernkäse mittelalt regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und Weinhefe gepflegt, so dass sich eine dunkel-rötliche, zum Teil urige Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Die Käsemilben verleihen dem „Mittelalten“ mit zunehmenden Alter ein würziges Aroma, sein Käseteig ist golden und geschmeidig.

Passend zum Weinbauernkäse mittelalt empfehlen wir gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique – einfach herrlich – ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6012
<b>VPE</b>	1 x ca. 6 kg, runde Laibe mit Ø 30 cm
<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 Monate
<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>	Rotweinhefe** (Rinde) **aus biologisch-dynam. Anbau
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Rinde</b>	Naturrinde, natürliche Käsemilben, gepflegt mit Rotweinhefe, 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>	Mit Rotweinhefe gepflegt
<b>Weinempfehlung</b>	Trollinger, Regent, Lemberger

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1757 KJ / 420 Kcal
<b>Fett</b>	35,5 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	23,19 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	24,96 g
<b>Salz</b>	1,98 g