

WURZELSEPP

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


Dorfkäseerei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Ein rahmig-würziger, halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neuste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

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

DETAILS

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Hartkäse
Reifezeit	Mind. 6 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch, Rohmilch
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käsekokultur *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's Vesper, auch für Fondue

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1793 KJ / 428 Kcal
Fett	36,0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23,52 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26,0 g
Salz	1,43 g