

# Geifertshofener Butterkäschtle

Der klassische Butterkäse aus Heumilch g.t.S.!

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ca. 6-8 Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen Charakter. Durch seine Form eignet er sich auch besonders gut, Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Rotkulturen und Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt.



Art. Nr.:	6100
Käsegruppe:	Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 6-8 Wochen
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1690 KJ / 403 Kcal
Laktose:	laktosefrei
Eiweiß:	23,9 g
Fett:	33,5 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, pasteurisiert
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 1,6 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	4 kg, ziegelförmiger Laib
Weinempfehlung:	Savignon blanc, Grauburgunder