

Geifertshofener Classico

Der würzige Klassiker!

Unsere "Geifertshofener Classico" ist ein mindestens 12 Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heuvollmilch mit natur belassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern werden sie regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser & z.T. mit Weinhefe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Die Käsemilben verleihen dem "Classico" mit zunehmenden Alter ein rassig-würziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum „Classico“: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!



Art. Nr.: 6202

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 10 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1701 KJ / 406 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 23,4 g

Fett: 34,5 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, pasteurisiert

Besonderheit: karamellartige Rinde

Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 45 %

Salzgehalt: ca. 2,1 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: milbengereifte Naturrinde
(nicht zum Verzehr geeignet)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier zwei 1/2 Laibe im Einzelkarton

VPE: 4-5 kg, runder Laib mit Ø 25-30 cm

Weinempfehlung: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique