

# Geifertshofener Glühweinkäse

Der Heumilchkäse mit weihnachtlichen Gewürzen!

Für die näher rückende Adventszeit und Feiertage sucht man nach exklusiven und außergewöhnlichen Spezialitäten. Mit den für diese Jahreszeit typischen Gewürzen Zimt, Nelken, Koriander, Vanille - eingebettet in Trollinger Rotwein - und der besonders aromatischen Heumilch des Winters kreierten wir einen geschmacklich interessanten Winter-Käse. Heraus gekommen ist unser "Geifertshofener Glühweinkäse", ein cremig-sahniger Käse mit seiner schönen violett-braunen Rinde, der angenehm nach Gewürzen duftet und dezent danach schmeckt.

Der milde Geschmack des Käses geht eine schöne Verbindung mit den feinen Gewürzen ein. Was zunächst ungewöhnlich klingt, harmonisiert wunderbar miteinander! Ein echter Käse des Winters.



Art. Nr.:	6132
Käsegruppe:	halbfester Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Allergene:	Milch, Kuhmilcheiweiß
Reifezeit:	ca. 3-5 Wochen
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1598 KJ / 382 Kcal
Eiweiß:	24,96 g
Fett:	32,0 g
Ges. Fettsäuren:	20,9 g
Kohlenhydrate:	< 0,1 g
Davon Zucker:	< 0,1 g
Laktose:	nicht laktosefrei

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, schonen pasteurisiert
Weitere Zutaten:	Vanille *, ZIMT*, Nelken* und Kardamon* in Trollinger Rotwein** gebadet *= Zutaten aus ökol. Landbau **=Zutaten aus biol. dyn. Anbau
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 0,79 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (manchmal von feinem Weißschimmel überwachsen)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	1 x ca. 650 g, runde Laibe mit Ø 14 cm