

# Geifertshofener Schwarzkümmel

Der Herbstkäse der Region!

Aus den Blüten des Frühjahr und Sommers von Kräutern, Sträuchern und Bäumen entwickeln sich schmackhafte Früchte und Samen, die auch von den Kühen auf der herbstlichen Weide gerne genommen werden und so Einfluss auf die Zusammensetzung der Milch haben. Aus dieser Milch der Herbstweiden haben wir nun einen besonderen Käse gemacht, dem wir die Samen des Schwarzkümmels zugegeben haben. Die schöne Pflanze "Jungfer im Grünen" ist bei uns Bestandteil vieler Bauerngärten, sie stammt ursprünglich aus dem Orient. Die Samen des Schwarzkümmels hat einen leicht nussigen, an Sesam erinnernden Geschmack. Die tiefschwarzen Samenkörner stehen in einen schönen Kontrast dar zum rahmigen Gelb des Käses. Ihr mild-würziger, knackignussiger Geschmack passt harmonisch zu dem cremig-sahnigen Käseteig. Eine interessante wohlschmeckende Verbindung!



Art. Nr.: 6152

Käsegruppe: halbfester Schnittkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 6 Wochen

Laktose: nicht laktosefrei

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, pasteurisiert

Besonderheit: Schwarzkümmelsamen in Teig und Rinde

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

Salzgehalt: ca. 1,2 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde mit Schwarzkümmelsamen veredelt (verzehrbar)

VPE: 3 kg, runder Laib mit Ø 25 cm