

Sonnentaler

Der feine, milde Schnittkäse aus Heumilch g.t.S.!

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe.

Er reift nur ca. 4 Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb - rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel



Art. Nr.:	6080
Käsegruppe:	halbfester Schnittkäse
Anbauverband:	Bioland
Kontrollstelle:	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft
Herstellungsland:	Deutschland
Region:	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Reifezeit:	mind. 4 Wochen
Nährwertangaben (ø je 100 g):	
Brennwert:	1552 % KJ / 709 Kcal
Laktose:	nicht laktosefrei
Eiweiß:	23 g
Fett:	30,7 g

Lab:	Natur-Kälberlab
Milchart:	Kuhmilch, pasteurisiert
Besonderheit:	„Kinderkäse“
Fett i. Tr.:	naturbelassen, mind. 45 %
Salzgehalt:	ca. 0,8 %
Salzart:	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Rinde:	Naturrinde (verzehrbar)
Lagerung:	bei 6-8°C
Verpackung	spez. Käsewachspapier im Einzelkarton
VPE:	4 kg, runder Laib mit Ø 30 cm
Weinempfehlung:	Weißburgunder