

# Schwäbischer Trollingerkäse

Der Käse aus Heumilch g.t.S. mit Rotweinnote!

Ein weiterer Vertreter unserer „Geistreichen“.

Ein feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einem angenehmen – fruchtigen Geschmack nach Rotwein. Dieses wunderbare Aroma erhält der Trollingerkäse durch sein mehrtägiges Bad in „Heilbronner Trollinger“, einer alten schwäbischen Rotweinsorte, vom Öko-Weingut Stutz.

In einem von uns entwickelten speziellen Verfahren legen wir den Käse für einige Zeit in Trollinger Rotwein ein und lassen ihn dann mindestens vier Monate in unseren unterirdischen Ziegelgewölbekellern reifen. In dieser Zeit entwickelt er sein charakteristisches Aroma und seine schöne violett-graue Rinde (die manchmal von feinem Weißschimmel überwachsen wird). Trollinger ist die meistverbreitete Rebsorte in Württemberg und wird üblicherweise zu leichten Qualitätsweinen ausgebaut. Er wird gerne zum Essen getrunken.



Art. Nr.: 6060

Käsegruppe: Schnittkäse  
Anbauverband: Bioland  
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft  
Herstellungsland: Deutschland  
Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald  
Reifezeit: mind. 4 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1573 KJ / 375 Kcal  
Laktose: laktosefrei  
Eiweiß: 22,6 g  
Fett: 31,5 g

Lab: Natur-Kälberlab  
Milchart: Kuhmilch, pasteurisiert  
Besonderheit: Käse reift in Trollinger-Bad  
Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 45 %  
Salzgehalt: ca. 1,9 %  
Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei  
Rinde: Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)  
Lagerung: bei 6-8°C  
Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton  
VPE: 4 kg, runder Laib mit Ø 25 cm  
Weinempfehlung: lieber ein Wasser