

Via Aurelia

Das edelste Erzeugnis der Dorfkäserei Geifertshofen!

Unser Via Aurelia, das Edelste, was wir in Geifertshofen machen! Gekäst nach der Rezeptur des Schweizer Hobelkäses (Sbrinz), reift er mindestens sagenhafte 18 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Während dieser ungewöhnlich langen Reifezeit entwickelt er ein unvergleichliches, edles Aroma mit einer leicht fruchtigen Note.

Seine Konsistenz erinnert an Parmesan, ist aber nicht ganz so trocken und krümelig. Er passt ganz hervorragend zu gehaltvollen Rotweinen, kann aber ebenso für ein herausragendes Nudelgericht verwendet werden.

Vom Via Aurelia können wir übers Jahr nur eine begrenzte Anzahl Chargen mit jeweils 30 Laiben machen. Schätzen Sie sich also glücklich, dass Sie ein schönes Stück von dieser erlesenen Spezialität genießen können!



Art. Nr.: 6120

Käsegruppe: Hartkäse

Anbauverband: Bioland

Kontrollstelle: DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 18 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1620 KJ / 386 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 36,6 g

Fett: 26,5 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, pasteurisiert

Fett i. Tr.: naturbelassen, mind. 35 %

Salzgehalt: ca. 1,9 %

Salzart: Siedesalz, rieselhilfsstofffrei

Rinde: Naturrinde (Verzehr nicht empfohlen)

Lagerung: bei 6-8°C

Verpackung: spez. Käsewachspapier im Einzelkarton

VPE: 7 kg, runder Laib mit Ø 30 cm

Weinempfehlung: schwere Rotweine, Barolo, Bordeaux