

Wengert

Der edle Schnittkäse aus Demeter-Heumilch g.t.S.!

Dieser edel-würzige Demeter-Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter, braunvioletter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher.

Der Wengert hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftigwürziger.



Art. Nr.: 6016

Käsegruppe: Schnittkäse

Anbauverband: Demeter

Herstellungsland: Deutschland

Region: Hohenlohe/Schwäbischer Wald

Reifezeit: mind. 4 Monate

Nährwertangaben (ø je 100 g):

Brennwert: 1672 KJ / 399 Kcal

Laktose: laktosefrei

Eiweiß: 23,9 g

Fett: 33,5 g

Lab: Natur-Kälberlab

Milchart: Kuhmilch, pasteurisiert

Besonderheit: mit Rotweinhafe gepflegt

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

Salzgehalt: ca. 2,2 %

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: klass. Rotweine, Trollinger, Lemberger, Regent