

Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 026271	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Dorfkäserei Geifertshofen

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Bio-Zeichen Baden-Württemberg, Garantiert traditionelle Spezialität

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HEUMILCH*, Süßrahm*, Käsereikultur, Kälberlab, Siedesalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 026271	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allgemeines

Die Dorfkäserei Geifertshofen ist eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, die für ihre besonderen Käsespezialitäten aus Bio-Heumilch g.t.S. bekannt ist. Das Ziel seit der Gründung im Jahre 1998 ist den für die Region Hohenlohe/Schwäbischer Wald typischen kleineren Bio Bauernhöfen eine nachhaltige Perspektive zu geben.

Unsere Milchbauern:

Für die Erzeugung hochwertiger Heumilch erhalten die Milchbauern einen fairen Milchpreis, der sich an ihren tatsächlichen Kosten orientiert. Ein jeder unserer Milchlieferanten soll von seiner Arbeit leben können.

Unsere Heumilch stammt ausschließlich von familiengeführten Bioland- und Demeterhöfen, die wir mit unserem eigenen Milchsammelfahrzeug erfassen. Die artgerechte Tierhaltung ist uns ein wichtiges Anliegen. Wir honorieren daher den Mehraufwand unserer Bäuerinnen und Bauern für die Haltung von hörnertragenden Kühen mit einem Hörnerbonus von 2 Cent je kg Milch.

Heumilch g.t.S.:

Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft wurde von der EU mit dem Gütesiegel „g.t.S. – garantierte traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet.

Unsere Heumilch verleiht dem Käse eine regionstypische Prägung. In ihr spiegelt sich die Vielfalt, der von den Kühen aufgenommenen Kräuter und Gräser wider. Außerdem ist die Milch dadurch reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren.

Die Fütterung ist dem Lauf der Jahreszeiten angepasst: von Frühjahr bis Spätsommer weiden die Kühe auf den grünen Wiesen unserer Region, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu. Auf den Einsatz von Silage wird komplett verzichtet. Diese umweltschonende Heuwirtschaft ist gut für die Tiere, den Erhalt der Artenvielfalt und den Geschmack.

Natürliche Reifung:

Wir lassen unserem Käse Zeit sein sortentypisches Aroma und Aussehen zu entwickeln. Die Käse lagern und reifen über Monate – manche Sorten bis zu 18 Monate – in speziellen Reifekellern aus Ziegelgewölben.

In diesem natürlichen und idealen Reifeklima, mit Sorgfalt und Salzwasser gepflegt, entwickeln unsere Käse ihre Naturrinde und ihren charakteristischen, sortenindividuellen Geschmack für unverwechselbare Genussmomente.

Alle unsere Käse sind reine, unverfälschte Naturprodukte, gefertigt nach unserem Reinheitsgebot: aus frischer Heumilch unter Verwendung von Kulturen, Siedesalz und Lab.

Besonderheiten

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens 2 – 3 Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, so dass sich eine schöne rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht.

Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine runde Löcher. Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Käse immer bei Zimmertemperatur genießen, d.h. mind. 1 Stunde vor dem Genuß aus dem Kühlschrank nehmen.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 026271	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Heufütterung.....	ja
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	mindestens 52 %
mindestens.....	ja
Lactosegehalt.....	< 0,1 %
Produzent.....	Dorfkäserei Geifertshofen
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 3 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,6 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	3 Monat(e)
Grund für Version.....	Sonstige: Änderung Verbraucherinfo

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Bio-Zeichen Baden-Württemberg, Garantiert traditionelle Spezialität

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Dorfkäserei Geifertshofen AG, Bachstraße 2, D-74426 Bühlerzell

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1758 kJ / 420 kcal
Fett.....	37 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	24,21 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	21,66 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse
Salz.....	1,6 g



St. Barbara, 4kg

Natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.



Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 026271	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Wachspapier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch-würzig, sahnig
Konsistenz fein-cremige Konsistenz

Weblinks

[Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen](#)