Wengerter Käse, 4kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6016	2 860161 026275		246927



Marke
Dorfkäserei Geifertshofen

Qualität
demeter, 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*, Käsereikultur, Kälberlab, Rotweinhefe**, Siedesalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:51:09

Wengerter Käse, 4kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6016	2 860161 026275		246927

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

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus DEMETER Heumilch 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 Rotweinhefe und Salz regelmäßig gepflegt. So
entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Der Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher.

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dieser Käse passt hervorragend zu kräftigen Rotweinen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:51:09

Wengerter Käse, 4kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6016	2 860161 026275		246927

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:51:09

Wengerter Käse, 4kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6016	2 860161 026275		246927

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 45 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Dorfkäserei Geifertshofen
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,98 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 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	demeter
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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:51:09

Wengerter Käse, 4kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6016	2 860161 026275		246927

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1757 kJ / 420 kcal
Fett	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	24,96 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,98 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-edle Würze durch die Rotweinhefe
Konsistenz	mittelfester, geschmeidiger Teig

Weblinks

Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:51:09