

Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 02627 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Marke Dorfkäserei Geifertshofen

Qualität

100% bio, 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*, SüBrahm*, 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 02627 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Allgemeines

Die Dorfkäserei Geifertshofen ist eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, bekannt für besondere Käsespezialitäten. 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. 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. Für unsere Kühe bedeutet Heumilch: im Sommer Weidegang, im Winter würziges, sonnengetrocknetes Heu. Die heute sonst weit verbreitete Silagefütterung kann sich sowohl negativ auf den Milchgeschmack, als auch auf die Käsequalität auswirken.

Die artgerechte Tierhaltung ist uns ein wichtiges Anliegen, deswegen honorieren wir den Mehraufwand unserer Bäuerinnen und Bauern für die Haltung von hörnertragenden Kühen mit einem Hörnerbonus von 2 Cent je kg Milch. Unsere Käse reifen je nach Sorte bis zu 18 Monate in Ziegelgewölbekellern mit Naturrinde, die ihnen ihr unverwechselbares Aroma und charakteristisches Aussehen geben. Dazu werden die Käse unzählige Male mit großer Sorgfalt und Fingerspitzengefühl mit Salzwasser gebürstet. Ob Weinbauernkäse, St. Barbara oder Schwäbischer Rahmkäse, alle unsere Käse sind reine, unverfälschte Naturprodukte, gefertigt nach unserem Reinheitsgebot: aus frischer Heumilch unter Verwendung von Kulturen, Siedesalz und Lab.

Besonderheiten

Unser St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und feiner Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art. Er ist angenehm, mild-würzig im Geschmack und entwickelt durch die natürliche Rotkulturrinde sein typisches Aroma. Sein Teig 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, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 02627 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
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 Böhlerzell/Geifertshofen

Artikelnummer 6030	GTIN-Stück  2 860301 02627 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 246919	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

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
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig, sahnig
Konsistenz	fein-cremige Konstistenz