

Artikelnummer 6018	GTIN-Stück  2 860 181 026 279	GTIN-Verpackung	eco-ID 246929	
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke Dorfkäserei Geifertshofen



Qualität

100% bio, 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**, Käseereikultur, Kälberlab, Rotweihefe**, 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.



Artikelnummer 6018	GTIN-Stück  2 860 181 026279	GTIN-Verpackung	eco-ID 246929	
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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 "Wengerterkäse Mittelalt" ist ein zwischen 8 bis 9 Monate z.T. milben gereifter Käse, der aus frischer demeter-Heumilch mit natur belassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern werden sie regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser & mit Weinhefe gepflegt, so dass sich eine dunkel-rötliche, zum Teil urige Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Die Käsemilben verleihen dem "Mittelalten" mit zunehmenden Alter ein würziges Aroma, sein Käseteig ist golden und geschmeidig.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dieser Käse passt hervorragend zu gehaltvollen und dichten Rotweinen aus dem Barrique.

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 6018	GTIN-Stück  2 860 181 026 279	GTIN-Verpackung	eco-ID 246929	
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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.....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 8 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,98 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Produzent.....	Dorfkäserei Geifertshofen
Reifezeit Einheit.....	8 Monat(e)
Grund für Version.....	Sonstige: Zuordnung NEU

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.....	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/Geifertshofen



Wengertes Käse Mittelalt, 4kg

Der edle Schnittkäse aus demeter-Heumilch gt.S.



Artikelnummer 6018	GTIN-Stück  2 860 181 026 279	GTIN-Verpackung	eco-ID 246929	
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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
Salz	1,98 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-edle Würze durch die Rotweihenfe, je älter desto kräftiger
Konsistenz	mittelfester, geschmeidiger Teig