

Artikelnummer 6060	GTIN-Stück  2 860613 026471	GTIN-Verpackung	eco-ID 246931	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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*, Käseerikultur, Kälberlab, Siedesalz, affinert mit Trollinger-Rotwein**,

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Artikelnummer 6060	GTIN-Stück  2 860613 026471	GTIN-Verpackung	eco-ID 246931	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Ein weiterer Vertreter unserer „Geistreichen“.

Ein feiner, mild-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz mit einem angenehmen – fruchtigen Geschmack nach Rotwein. Dieses wunderbare Aroma erhält der Trollingerkäse durch sein mehrtägiges Bad in „Heilbronner Trollinger“, einer alten schwäbischen Rotweinsorte, vom Öko-Weingut Stutz.

In einem von uns entwickelten speziellen Verfahren legen wir den Käse für einige Zeit in Trollinger Rotwein ein und lassen ihn dann mindestens acht Wochen in unseren Ziegelgewölbekellern reifen. In dieser Zeit entwickelt er sein charakteristisches Aroma und seine schöne violett-graue Rinde (die manchmal von feinem Weißschimmel überwachsen wird). Trollinger ist die meistverbreitete Rebsorte in Württemberg und wird üblicherweise zu leichten Qualitätsweinen ausgebaut.

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



Schwäbischer Trollingerkäse, 4kg

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



Artikelnummer 6060	GTIN-Stück  2 860613 026471	GTIN-Verpackung	eco-ID 246931	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

- alkoholfrei ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Schwäbischer Trollingerkäse, 4kg

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



Artikelnummer 6060	GTIN-Stück 2 860613 026471	GTIN-Verpackung	eco-ID 246931	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schwäbischer Wald/Hohenlohe
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. 2-3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,93 %
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 Böhlerzell/Geifertshofen



Schwäbischer Trollingerkäse, 4kg

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



Artikelnummer 6060	GTIN-Stück  2 860613 026471	GTIN-Verpackung	eco-ID 246931	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1572 kJ / 376 kcal
Fett	34,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,58 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	1,93 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	feiner, mild-würziger Schnittkäse mit einer angenehmen, fruchtigen Rotweinnote
Konsistenz	mittelfester, geschmeidiger Teig

Weblinks

[Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen](#)