

Artikelnummer 6401	GTIN-Stück  2 864010 010828	GTIN-Verpackung	eco-ID 275263	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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*, Käseereikultur, 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 6401	GTIN-Stück  2 864010 010828	GTIN-Verpackung	eco-ID 275263	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Sein Geschmack erinnert an frischen Rahm. Er reift ca. 4 Wochen und entwickelt in dieser Zeit sein feines und mildes Aroma. Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unkompliziert und lecker: gebackener Hirtenkäse. Fein paniert & mit Kräutern versehen, das gibt ihm eine besondere Note. Und das Beste daran: Aufgrund der vielen Spurenelemente, Mineralien und Vitamine sind Nüsse ja begehrte Proteinquellen. Ein unkompliziertes und schnell zubereitetes Sommeressen. Nicht nur etwas für Vegetarier!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 6401	GTIN-Stück  2 864010 010828	GTIN-Verpackung	eco-ID 275263	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Dorfkäserei Geifertshofen
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Zahl	4 Woche(n)

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	Weichkäse
Inverkehrbringer	Dorfkäserei Geifertshofen AG, Bachstraße 2, D-74426 Bühlerzell

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1225 kJ / 293 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,58 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	14,68 g
Salz	1,31 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Geifertshofener Hirtenkäse, 1,2kg

handwerklicher Weichkäse aus regionaler Heumilch g.t.S.



Artikelnummer 6401	GTIN-Stück  2 864010 010828	GTIN-Verpackung	eco-ID 275263	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Wachspapier, PA, PE

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild, rahmig und aromatisch
Konsistenz schnittfest