

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung  | eco-ID |   |
|---------------|------------|--|--------|---|
| 6030          |            | <br>2 860301 026271 | 38511  |  |

**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

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



|                              |                   |   |                        |   |
|------------------------------|-------------------|---|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>6030 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>2 860301 02627 1 | <b>eco-ID</b><br>38511 |  |
|------------------------------|-------------------|---|------------------------|---|

## 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

**nicht enthalten:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung   | eco-ID |   |
|---------------|------------|---|--------|---|
| 6030          |            | <br>2 860301 02627 1 | 38511  |  |

## 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 Zahl.....                  | 3 Monat(e)                              |

## 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 |



# St. Barbara, 4kg

Der würzige Rahmkäse aus Bio-Heumilch gt.S.



|                              |                   |   |                        |   |
|------------------------------|-------------------|---|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>6030 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>2 860301 02627 1 | <b>eco-ID</b><br>38511 |  |
|------------------------------|-------------------|---|------------------------|---|

## 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  |