

Artikelnummer 6040	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  2 860401 026270	eco-ID 38513	
------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

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*, Sauerrahm*, Käseurkultur, 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.



Artikelnummer 6040	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  2 860401 026270	eco-ID 38513	
------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

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

Der Schwäbische Rahmkäse ist ein sehr cremiger Schnittkäse. Als Besonderheit wird der frischen Vollmilch, selbst hergestellter, traditionell dick gelegter Sauerrahm zugegeben. Das macht diesen Käse so besonders cremig. Während sechs bis acht Wochen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern entwickelt diese Rahmkäsespezialität sein unnachahmliches, vollmundiges Aroma. Sein Geschmack ist leicht buttermilchartig und mild aber trotzdem aromatisch und erinnert an frische Butter. Der Schwäbische Rahmkäse verfügt über eine schöne goldgelb-rötliche Naturrinde und hat in seinem Inneren meist wenig kleine Reifungslöcher.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Sauerrahmtaler ist ein idealer Käse für Leute, die gerne einen cremigen Butterkäse mit feinem und frischen, aromatischen Geschmack mögen. Passend dazu feinherben Riesling.

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	
6040		 2 860401 026270	38513	

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. 6 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	2,14 %
Salzart.....	, Siedesalz
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Region.....	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Produzent.....	Dorfkäserei Geifertshofen
Reifezeit Zahl.....	2 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

Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Dorfkäserei Geifertshofen AG, Bachstraße 2, D-74426 Böhlerzell/Geifertshofen



Schwäbischer Rahmkäse, 4kg

Der sahnige Käse mit frischem Rahm aus Bio-Heumilch gt.S.



Artikelnummer 6040	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  2 860401 026270	eco-ID 38513	
------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1756 kJ / 419 kcal
Fett	36,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,84 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	22,62 g
Salz	2,14 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Stück

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	leicht, frisch nach Buttermilch, mit schönem Rahmaroma
Konsistenz	cremig, geschmeidiger Teig