Imberger Bauernkäse, 6kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6000	2 860000 065557		246924

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*, ROHMILCH*, Käsereikultur, 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.



Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 20:21:45

Imberger Bauernkäse, 6kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6000	2 860000 065557		246924

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 rahmig-würziger Hartkäse aus Heumilch (ROHMILCH), traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäserezeptur hergestellt und regelmäßig aufwändig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung von mind. 6 Monaten in Ziegelgewölbekellern, bei der er seinen einmaligen Charakter entwickelt. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von
Geifertshofen. Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 20:21:45

Imberger Bauernkäse, 6kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6000	2 860000 065557		246924

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei✔ laktosefrei✔ Rohstoffe nicht jodiert✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 20:21:45

Imberger Bauernkäse, 6kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6000	2 860000 065557		246924

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Milchart ..... Kuh
Rohmilch ..... ja
Heufütterung ..... ja
Wärmebehandlung ..... keine
Wärmebehandlung Käse ..... keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ..... nein
Homogenisiert ..... nein
Käsegruppe ..... Hartkäse
mindestens ..... mindestens
Fett i. Tr. ..... mindestens 45 %
mindestens ..... ja
Lactosegehalt ..... < 0,1 %
Produzent ..... Dorfkäserei Geifertshofen
Fettgehaltsstufe ..... Vollfettstufe
Art der Reifung ..... rindengereift
Reifezeit Text ..... mind. 6 Monate
Labart ..... Kälberlab
Salz ..... 1,43 %
Salzart ..... Siedesalz
Rinde ..... Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform ..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit ..... 6 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 ..... Hartkäse
Inverkehrbringer ..... Dorfkäserei Geifertshofen AG, Bachstraße 2, D-74426 Bühlerzell

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 20:21:45

Imberger Bauernkäse, 6kg

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
6000	2 860000 065557		246924

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1793 kJ / 428 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,52 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,43 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	rahmig-würzig und sehr aromatisch
Konsistenz	geschmeidig, elastischer Teig

Weblinks

Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 20:21:45