

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6152		 2 861521 026270	119128	

**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\*, SCHWARZKÜMMEL\*, Käsekulturbakterien, 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.*





# Geifertshofener Schwarzkümmelkäse, 3kg

Der sesam-nussige mit regionalem Schwarzkümmel aus Bio-Heumilch gt.S.



<b>Artikelnummer</b> 6152	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>  2 861521 026270	<b>eco-ID</b> 119128	
------------------------------	-------------------	--	-------------------------	---

## 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

Die schöne Pflanze "Jungfer im Grünen" ist bei uns Bestandteil vieler Bauergärten und stammt ursprünglich aus dem Orient. Die Samen des Schwarzkümmels (Nigella Sativa - nicht zu verwechseln mit dem Wiesen- oder Kreuzkümmel) haben einen leicht nussigen, an Sesam erinnernden Geschmack.

Die tiefschwarzen Samenkörner stehen in einem schönen Kontrast zum rahmigen Gelb des Käses. Ihr mild-würziger, knackig-nussiger Geschmack passt harmonisch zu dem cremig-sahnigen Käseteig. Eine interessante, wohlschmeckende Verbindung!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Eine interessante, wohlschmeckende Verbindung und als harmonische Kombination mit einem Montepulciano Wein zu 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

**Spuren möglich:** Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
6152		 2 861521 026270	119128	

## 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.....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 6 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	0,79 %
Salzart.....	, Siedesalz
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Hohenlohe/Schwäbischer Wald
Produzent.....	Dorfkäserei Geifertshofen
Reifezeit Zahl.....	6 Woche(n)

## 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 Bühlertzell/Geifertshofen



# Geifertshofener Schwarzkümmelkäse, 3kg

Der sesam-nussige mit regionalem Schwarzkümmel aus Bio-  
Heumilch gt.S.



<b>Artikelnummer</b> 6152	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>  2 861521 026270	<b>eco-ID</b> 119128	
------------------------------	-------------------	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1598 kJ / 382 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,90 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23,35 g
Salz	0,79 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Stück

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-würziges, nussiges Aroma
Konsistenz	fein-cremige Konsistenz