

<b>Artikelnummer</b> 6120	<b>GTIN-Stück</b>  2 861201 026279	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246930	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

## 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.*



<b>Artikelnummer</b> 6120	<b>GTIN-Stück</b>  2 861201 026279	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246930	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

Unser Via Aurelia, das Edelste, das wir in Geifertshofen herstellen! Gekäst nach der Rezeptur des Schweizer Hobelkäses (Sbrinz), reift er mindestens sagenhafte 18 Monate in unserem Sandsteingewölbekeller. Während dieser ungewöhnlich langen Reifezeit entwickelt er ein unvergleichliches, edles Aroma mit einer leicht fruchtigen Note. Er passt ganz hervorragend zu gehaltvollen Rotweinen oder Dessertweinen, kann aber ebenso für ein herausragendes Nudelgericht oder Risotto verwendet werden.

Vom Via Aurelia können wir über das Jahr verteilt nur eine begrenzte Anzahl Chargen mit jeweils 30 Laiben machen. Schätzen Sie sich also glücklich, dass Sie ein schönes Stück von dieser erlesenen Spezialität genießen können!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Er passt ganz hervorragend zu gehaltvollen Rotweinen oder Dessertweinen, kann aber ebenso für ein herausragendes Nudelgericht oder Risotto verwendet werden.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose



Via Aurelia, 7kg

Unser edelstes Erzeugnis aus Bio-Heumilch g.t.S.



<b>Artikelnummer</b> 6120	<b>GTIN-Stück</b>  2 861201 026279	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246930	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Via Aurelia, 7kg

Unser edelstes Erzeugnis aus Bio-Heumilch g.t.S.



<b>Artikelnummer</b> 6120	<b>GTIN-Stück</b>  2 861201 026279	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246930	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	--

## 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	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 35 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Dorfkäserei Geifertshofen
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	18 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,81 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	18 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



## Via Aurelia, 7kg

Unser edelstes Erzeugnis aus Bio-Heumilch g.t.S.



<b>Artikelnummer</b> 6120	<b>GTIN-Stück</b>  2 861201 026279	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246930	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1500 kJ / 358 kcal
Fett	23,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,35 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	36,59 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,81 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

### Preise und Konditionen

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

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	edles Aroma mit fruchtige Note
Konsistenz	parmesanartig

### Weblinks

[Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen](#)