



# Wengenter Käse, 4kg

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



<b>Artikelnummer</b> 6016	<b>GTIN-Stück</b>  2 860161 026275	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246927	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Dorfkäserei Geifertshofen



## Qualität

demeter, 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\*, Käseerikultur, Kälberlab, Rotweihenfe\*\*, Siedesalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



<b>Artikelnummer</b> 6016	<b>GTIN-Stück</b>  2 860161 026275	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246927	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus DEMETER Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter, braunvioletter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So

entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Der Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige, kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dieser Käse passt hervorragend zu kräftigen Rotweinen.

## 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



# Wengenter Käse, 4kg

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



<b>Artikelnummer</b> 6016	<b>GTIN-Stück</b>  2 860161 026275	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246927	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 6016	<b>GTIN-Stück</b>  2 860161 026275	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246927	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
<b>Milchart</b> .....	Kuh
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Heufütterung</b> .....	ja
<b>Wärmebehandlung</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Schnittkäse
<b>mindestens</b> .....	mindestens
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 45 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Lactosegehalt</b> .....	< 0,1 %
<b>Produzent</b> .....	Dorfkäserei Geifertshofen
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	mind. 4 Monate
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	1,98 %
<b>Salzart</b> .....	Siedesalz
<b>Rinde</b> .....	Naturrinde, essbar
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Einheit</b> .....	4 Monat(e)
<b>Grund für Version</b> .....	Sonstige: Änderung Verbraucherinfo

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Deutsche Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-003
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	demeter
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	Bio-Zeichen Baden-Württemberg, Garantiert traditionelle Spezialität

## Gesetzliche Angaben

<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Schnittkäse
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Dorfkäserei Geifertshofen AG, Bachstraße 2, D-74426 Bühlerzell



# Wengenter Käse, 4kg

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



<b>Artikelnummer</b> 6016	<b>GTIN-Stück</b>  2 860161 026275	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 246927	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1757 kJ / 420 kcal
Fett	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	24,96 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,98 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-edle Würze durch die Rotweihenefe
Konsistenz	mittelfester, geschmeidiger Teig

## Weblinks

[Homepage der Dorfkäserei Geifertshofen](#)