

Ziegenweichkäserolle Black Label

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Kastilien-León
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fett i. Tr.....	55 %
Reifezeit.....	mind. 10 Tage
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	43820
VPE.....	1 x 1kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	8437011151131
GTIN (VPE).....	98437011151134
Herkunft.....	Spanien (ES)
Kontraststelle.....	ES-ECO-002-AN SOHICERT
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Sohiscert, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1100 kJ / 265 kcal
Fett.....	20 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15 g
Kohlenhydrate.....	2,2 g
davon Zucker.....	2,2 g
Eiweiß.....	19 g
Salz.....	1,1 g
Ermittlung der Nährwerte dur	Analyse

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß



Zutaten

ZIEGENMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, weiße Edelschimmelkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

angenehmes Salznote mit fein abgestuften herben Aromen, ausgeprägtes Ziegenmilcharoma, pikant, fruchtig, Haselnussnuancen

Aussehen außen

halbfeste, mit weißen Edelpilzen aus Penicillium Candidum ummantelte Weißschimmelrinde

Aussehen innen

weißer Teig ohne Bruchlochung

Geruch

frisch, ausgeprägtes Champignonaroma

Konsistenz

weich, mit zartem Schmelz

Ziegenweichkäserolle Black Label

Allgemeines

Santa Gadea ist eine Ziegenfarm in der Provinz Burgos, im Norden Spaniens, wo Geschichte und Natur entlang des Río Ebro zusammenspielen. Verstreute romanische Kirchen und gotische Klöster finden sich in diesem unermesslichen Land und erinnern an vergessene Schlachten und glorreiche Ritter - schließlich ist diese Region Ursprung des Königreichs Kastilien. Die kalten harten Winter und die milden Sommer haben diese Gegend geformt, tiefe Schluchten und Verwerfungen in den Bergen hinterlassen, die inmitten großer Wäldern liegen.

Besonderheiten

Die Philosophie hat die Koexistenz mit der Natur zum Ziel. Santa Gadea hat ein einzigartiges Waldaufforstungsprojekt. 100000 verschiedene Bäume wurden bisher wieder aufgeforstet. Zudem verfügt Santa Gadea über einen Windpark welcher die Produktion von sauberer Energie ermöglicht, genug um 20.000 Haushalte zu versorgen. Darüber hinaus wurden zwei Solarparks errichtet, was eine autarke und absolut umweltschonende Energieversorgung der Farm ermöglicht.

Herstellung

Der einzigartige Santa Gadea Ziegenkäse, hat ganz besondere organische Qualitäten - schließlich wird die Milch Tag für Tag auf der eigenen Farm gewonnen. Selbstverständlich ist auch die bakterielle Qualität der Milch ausgezeichnet: Ab dem Zeitpunkt des Melkens und während der Pasteurisierung, der Fermentation und dem Gerinnungsprozess, verlässt die Milch die besondere hygienische Edelstahlanlage nicht - so kann man auf Santa Gadea FDA-Standarts, die höchsten der Welt, erfüllen und das ordnungsgemäße Reifen des Käses garantieren.

Sonstige Hinweise

Santa Gadea ist 1000 Ha groß, wovon aber nur 200 Ha dem Anbau von Feldfrüchten dienen. Diese Feldfrüchte, frei von jeglichen gentechnisch veränderten oder chemischen Düngern, dienen den Ziegen als Grundlage für Ihre wohlschmeckende Milch.