

Bio Wiesenzauber

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Toggenburg
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	53 %
Reifezeit.....	40-90 Tage
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	, Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	50702
VPE.....	1 x 2,1kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896507021
GTIN (VPE).....	94046896507024
Herkunft.....	Schweiz (CH)
Kontrollstelle.....	CH-BIO-006 bio.inspecta
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, Bio Suisse Knospe, Nicht EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1517 kJ / 365 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	1 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	23 g
Salz.....	0,2 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Umbelliferae



Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen, Kräutermischung* (Petersilie, Liebstöckel, Oregano, Basilikum)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

mild, cremig mit einer frischen Note nach Kräuter

Aussehen außen

gelbe-ockerfarbene Rinde mit einer leichten Schmiere und einer unregelmäßigen Kräuterschicht

Aussehen innen

gelber, speckiger Teig

Geruch

dezent nach Kräutern

Konsistenz

fest, elastisch

Bio Wiesenzauber

Allgemeines

Der Bio-Wiesen Zauber kommt aus der Schweizer Region Toggenburg, eine typische Milchlandschaft. Im Toggenburg gibt es viele Kleinbauern, von denen Philipp Müller gerne die Bio-Milch abnimmt. Er kennt jeden Bauern persönlich. Die Käserei von Phillip Müller ist ein wirklich kleiner Familienbetrieb. Liebevoll hat er den Wiesen Zauber entwickelt. Es hat ein Jahr gedauert, bis die Kräutermischung für ihn perfekt war.

Besonderheiten

Das Wort des Käasers Philipp Müller:

Ideen werden oft aus der Emotion des Augenblicks heraus geboren und darum nicht realisiert, weil das Verwirklichen mühsam ist. Ein Jahr lang übten und probierten wir verschiedene Mischungen und Herstellungsarten. Bis wir zufrieden waren.

Durch neue Innovationen bereichern wir die Käselandschaft und setzen neue frische Akzente. Unsere Käse werden alle mit feinsten Handarbeit liebevoll gepflegt. Eine hohe konstante Qualität ist uns für die Kunden äußerst wichtig.