

## Le vieux du Jura

### Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Schweiz, Berner Jura
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit.....	mind. 10 Monate
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde.....	Coating

### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	50815
VPE.....	1 x 7kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896508158
GTIN (VPE).....	94046896508151
Herkunft.....	Schweiz (CH)
Konstrollstelle.....	CH-BIO-006   bio.inspecta
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1660 kJ / 400 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	21 g
Kohlenhydrate.....	1,0 g
davon Zucker.....	1,0 g
Eiweiß.....	27 g
Salz.....	1,5 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

### Rechtlicher Hinweis

mit Rohmilch hergestellt

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet



### Zutaten

KuhMILCH\*(RohMILCH/HeuMILCH)\*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen; Rinde mit Rotkulturen behandelt

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

vollmundig mit süßer Milchnote, buttrig, erinnert an Ghee, angenehme Nuss und Karamellaromen sowie fruchtige Aromen (nach Aprikosenkonfitüre)

#### Aussehen außen

harte, dezent feuchte, rötlich-braune Rinde, mit Rotkultur behandelt

#### Aussehen innen

elfenbeinfarbener bis gelber Teig, feine unregelmäßige Bruchlochung

#### Geruch

fruchtig, nussig nach Haselnuss mit dezentem Duft nach Rotkultur

#### Konsistenz

bissfest, homogen, mit zartem Schmelz

## Le vieux du Jura

### Allgemeines

Über Tannenwäldern und Weiden ragen die mächtigen Felsmassive der schweizer Berge in den klaren, blauen Himmel. Die Landschaft strahlt eine einzigartige Atmosphäre aus. Moderne Städte mit Industrie und Banken einerseits sowie abgelegene Dörfer in tiefen Tälern andererseits, das sind die Kontraste der Schweiz. Sie steht für Edelweiß, Uhren, Jodeln, Wintersport, Alphornblasen und Käse, der noch heute in den urwüchsigen Gebirgsgegenden nach traditioneller Methode Käse hergestellt wird, wie der Le Vieux du Jura.

Schon die Römer schätzten helvetischen Käse, der schon damals für seine gute Qualität bekannt war.

### Herstellung

Der Le Vieux du Jura ist ein typisches artisanales Produkt. Er wird nach alter und überlieferter Tradition handwerklich hergestellt und jeden Tag mit Sorgfalt und Liebe von Hand geschmiert und gepflegt. Nach seiner Reifung in den hochgelegenen Les Reussilles in 1000 Meter Höhe, enthüllt der Le Vieux du Jura in seinem rötlich-braunen Rindengewand, seinen geschmeidigen, gelben Teig. Dieser birgt in sich das ganze Aroma der natürlichen Vollmilch der Schweizer Juraweiden, der selbst erfahrene Käsekenner aufs Neue begeistert. Ein Biss Natur pur!

### Rezeptvorschlag

Blätterteig-Stangen mit Feigensenf | Fingerfood

2 Blätterteig-Platten tiefgekühlt | 1 Glas Feigensenf | 100 g Vieux Jura | 1 Eigelb | 1 Essl. Sahne

Die Blätterteigplatten auftauen und dünn ausrollen. Mit Feigensenf bestreichen. In ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Stangen auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Gemisch aus Eigelb und Sahne bestreichen. Den Hartkäse fein raspeln und darüber streuen. Stangen vorsichtig drehen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Ein toller Käsesnack zum Aperitif!

### Sonstige Hinweise

Les Reussilles liegt im Berner Jura (Freibergen) auf 1000 Meter über Meer. Die Landschaft ist durch ihre bewaldeten Weiden gekennzeichnet.