

Le vieux du Jura

Aussprache: Lö Fiöh Boh dü Schüra

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Schweiz
 Käsegruppe..... Hartkäse
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe
 Fett i. Tr..... 45 %
 Reifezeit Text..... mind. 10 Monate
 Milchart..... Kuh
 Rohmilch..... ja
 Wärmebehandlung..... keine
 Labart..... Kälberlab
 Salzzart..... Steinsalz
 Art der Reifung..... rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 50815
 VPE..... 1 x 7kg
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 4046896508158
 GTIN (VPE)..... 94046896508151
 Herkunft..... Schweiz (CH)
 Region..... Schweiz, Berner Jura
 Kontrollstelle..... 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 g
 davon Zucker..... 1 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, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration 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 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 Produkt. Er wird nach alter und überlieferter Tradition handwerklich hergestellt und regelmäßig 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, das selbst erfahrene Käsekenner aufs Neue begeistert. Ein Biss Natur pur!

Rezeptvorschlag

Le Vieux du Jura passt in Würfeln geschnitten zum Aperitif, gerieben verfeinert er grüne Salate und natürlich eignet er sich perfekt für ein Fondue oder eine Quiche. Selbstverständlich krönt er auch jede Käseplatte.

Blätterteigstangen mit Le Vieux du Jura

Blätterteig 1 Pck. | 100 g Le Vieux du Jura | 1 Eigelb | 1 TL Tomatenmark | Pfeffer | Oregano | 1 EL Milch | 1 Prise Meersalz | etwas Kümmel | Chiasamen

Den Blätterteig ausrollen, mit Eigelb und Tomatenmark bestreichen und mit Oregano bestreuen. Eine Hälfte mit geriebenem Le Vieux du Jura bestreuen und pfeffern. Die Teigplatten zusammenklappen. Mit dem Nudelholz mehrmals darüber rollen, um Käse und Teig zu verbinden. Mit einem Teigrädchen 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen an den Enden mit den Händen fassen. Mehrmals vorsichtig in sich drehen und auf ein vorbereitetes Backblech (ggf. Backpapier) legen. Die Käsestangen mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit einem Hauch Kümmel und Chiasamen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C in etwa 10 Minuten goldbraun backen.