

Them Krystal

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit.....	mind. 8 Monate
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Paraffin-Überzug



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	80590
VPE.....	1 x 7kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896805905
GTIN (VPE).....	94046896805908
Herkunft.....	Dänemark (DK)
Kontrollstelle.....	DK-ØKO-100 Fødevareregion Århus
Intrastat-Nr.....	04069086
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1629 kJ / 392 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	30 g
Salz.....	1,8 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

Leicht süß und salzig, fruchtig, mit Karamell- und Röstaromen von

Aussehen außen

burgunderbraunes gefärbtes Coating

Aussehen innen

dunkles Gelb mit kristallinen Einschlüssen

Geruch

reife Ananas, Mango, süß, Karamell

Konsistenz

fester Teig mit vereinzelter Bruchlochung

Them Krystal

Allgemeines

Milchqualität von Weltklasse. Käse kann nicht besser sein als die Qualität der Milch aus der er gemacht wird. Das ist das Motto der Genossenschaft, die ökologische Milch der höchsten und reinsten Qualität zu Them Krystal, einem festen, gereiften, aromatischen Käse reift.

Die Genossenschaftsmolkerei wurde bereits 1888 gegründet und zählt somit zu den ältesten Molkereien Dänemarks. Heute liefern vier lokale Landwirte jährlich über 12 Millionen Kilo Bio-Milch an.

Besonderheiten

Gesunde Tiere geben Qualitätsmilch. Die Molkerei hat eine Null-Toleranz-Politik gegenüber der Verwendung von Antibiotika. Im Milchpreis sind sowohl die Reinheit der Milch als auch das Wohlergehen der Tiere berücksichtigt. Eine gesunde Kuh, der es gut geht hat eine niedrige Zellenzahl und je niedriger diese Zahl ist, desto mehr erhält der Landwirt für seine Milch. Diese und viele andere Maßnahmen sorgen dafür, dass Käse von Weltklasse entstehen.

Herstellung

Them Krystal ist ein fester, reifer und aromatischer Käse. Mindestens 26 Wochen muss Them Krystal reifen, um den charakteristischen Geschmack zu erzielen. Der Them Krystal von Vallée Verte ist 8 Monate gereift. Dann hat er kleine Proteinkristalle, die wie kleine Perlen den Anschnitt zieren.

Die Proteinkristalle, die dem Käse auch seinen Namen verliehen haben, bestehen nach Steinegger hauptsächlich aus Aminosäuren und manchmal auch Calciumlactat. Die wissenschaftliche Bezeichnung lautet: Tyrosine - Kristalle. Wenn man ein kleines Körnchen unter die Lupe nimmt oder drauf beißt dann merkt man auch, dass es kein Salz ist.

Der Kristallkäse ist überraschend frisch im Geschmack und bietet Süße und Biss zugleich.

Rezeptvorschlag

Sie können ihren Krystal in dünne Flocken auf Kopfsalat geben, als Snack-Sticks oder Würfel, in warmen Gerichten oder als einfaches Gratin in Cremesuppen verwenden. Oder überall dort, wo kleine Würfel einen schönen Geschmack verleihen. Jedes Käsebrett ist die Heimat von Them Krystal, der auch zu allen Arten von Brot und Keksen gegessen wird.