

Ravning

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit.....	mind. 56 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, essbar



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	80595
VPE.....	1 x 2kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	5701852261049
GTIN (VPE).....	95701852261042
Herkunft.....	Dänemark (DK)
Kontrollstelle.....	DK-ØKO-100 Fødevareregion Århus
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1379 kJ / 332 kcal
Fett.....	26 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	17 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	24 g
Salz.....	1,8 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rinde mit Rotkulturen behandelt

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus
biol.dynamischem Anbau
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

milchig, feinherb, leicht nach Karamell, umami

Aussehen außen

leicht feucht, fest, hellbraun mit unregelmäßigem
Weisschimmel

Aussehen innen

hellgelb, mit unregelmäßiger Bruchlochung

Geruch

süß und milchig

Konsistenz

fest

Ravning

Allgemeines

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. Die Molkerei wird von Menschen betrieben, die sich mit ganzer Seele für Ökologie engagieren und Authentizität, Ursprünglichkeit und ständige Weiterentwicklung wollen.

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

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 Ravning verarbeitet.

Ravning ist ein mindestens 56 Tage gereifter Schnittkäse mit Naturrinde.

Rezeptvorschlag

Dänische Käsesuppe:

3Eier | 2 EL Rahm | 100g geriebener Ravning | 50 g Schinken, fein gehackt | 1 EL Schnittlauch | 7 dl Bouillon | Gin |

Gebäckene Brotwürfel

Eier mit dem Rahm verrühren, geriebenen Käse, gehackten Schinken und Schnittlauch beimengen. Bouillon zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren in die Zutaten gießen. Nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. In Suppenschalen servieren zu einem Glas Gin, das man in die Suppe gießen kann. Die gerösteten Brotwürfel separat servieren.