

Gelber Kristian

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	55 %
Reifezeit.....	mind. 21 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, essbar



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	80570
VPE.....	1 x 1,5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	5701852256243
GTIN (VPE).....	95701852256246
Herkunft.....	Dänemark (DK)
Kontrollstelle.....	DK-ØKO-100 Fødevareregion Århus
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1550 kJ / 374 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	22 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	21 g
Salz.....	2,2 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Labaustauschstoff (mikrobielles 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

herb, mit typischen Rotschmier- und Röstaromen

Aussehen außen

leicht feucht, halbfest, helles Orange mit vereinzeltem Weisschimmel

Aussehen innen

elfenbein, mit erbsengrossen Bruchlochung

Geruch

: nach Keller (Rinde). Teig: rustikal und herzaft, milchig und säuerlich

Konsistenz

fest

Gelber Kristian

Allgemeines

Der Gelbe Kristian ist ein Schnittkäse aus dem Westen Jütlands. Einer der wenigen dänischen Käse aus biodynamischer Heumilch und ohne Silagefütterung hergestellt. Viel Gefühl im Umgang mit der Milch und sorgsame Pflege von Hand während der Reifung lassen hier einen zarten, feinwürzigen Schnittkäse in Rahmstufe entstehen.

Herstellung

Um die Milch so schonend wie möglich zu verarbeiten, wird die Milch beim Landwirt mit einem Tankwagen abgeholt, der mit langsam laufenden Pumpen ausgestattet ist. In der Molkerei wird die Milch durch ein spezielles Rohlaufverfahren bei 72°C sanft pasteurisiert, so dass die authentische Fettstruktur erhalten bleibt. Wie einst wird die Käseherstellung nach alten Traditionen gepflegt und bedarf viel Handarbeit. Zum Beispiel wird der Käsebruch per Hand geschöpft in die Formen gesetzt, um die Qualität sicherzustellen. Es werden nur Käse mit natürlicher Rinde hergestellt, was mehr Handarbeit und Pflege bedeutet.

Rezeptvorschlag

Gelber Kristian findet vielfältige Kombinationen:

Mit gebratenem Gemüse servieren | Für Füllungen: Wenn Sie einen leichten Geschmack suchen, einfach eine leckere Füllung (Paprika, Pilze, Cannelloni, Gemüse ...) damit zubereiten | Zwischen zwei Brotscheiben: Wer ist nicht schon einmal diesem gastronomischen Genuss erlegen | Mit Honig oder Quitten: wird es ein leckerer und nahrhafter Snack für die Kleinen | Mit Wein: ein frischer Weißer mit feiner Säure.