

Urgestein

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Schweiz (CH)
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	mind. 4 Monate
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	50850
VPE.....	1 x 4,2kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896508509
GTIN (VPE).....	94046896508502
Herkunft.....	Schweiz (CH)
Region.....	St. Gallen / Toggenburg
Kontrollstelle.....	CH-BIO-006 bio.inspecta
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, Bio Suisse Knospe, Nicht EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1703 kJ / 411 kcal
Fett.....	35 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	24 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

mit thermisierter Milch hergestellt, Rinde nicht zum Verzehr empfohlen



Zutaten

KuhMILCH* (thermisierte HeuMILCH), Kochsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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

braune Butter, geröstete Pinienkerne, nussig, aromatisch ohne streng zu sein, vollmundig, umami, süß, salzig

Aussehen außen

gewaschene, feste, rot-braune Rinde mit ockerfarbenen Punkten

Aussehen innen

marmorierter, gelber, schnittfester Teig ohne Lochung, der eine intensive Marmorierung aufweist

Geruch

schöne Noten von Käsekeller, ländlich, süßlich, fruchtig, Ananas

Konsistenz

die Marmorierung ergibt ein interessantes

Mouthfeeling, der Käseteig schmilzt beim Verzehr

Urgestein

Allgemeines

Der Urgestein wird im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen, hergestellt. Hier wird auf 610 Meter über dem Meeresspiegel mit viel Leidenschaft und großem Fachwissen beste silofreie Milch zu großartigen Spitzenprodukten verarbeitet.

Im vorletzten Jahrhundert haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selbst zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft, die als selbständige Milchkäufer auftraten. So auch in Neuwies.

Besonderheiten

Im Familienbetrieb wird hochmoderne Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk kombiniert. Mit einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei.

Herstellung

Für die Käse werden nur qualitativ hochwertige, natürliche Rohstoffe von gesunden Kühen aus der Region verwendet. Die Bauern bringen die Milch sogar noch persönlich vorbei, so ist ein guter, täglicher Kontakt gewährleistet. Dank der schonenden Milchverarbeitung und den kurzen Transportwegen wird eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung gewährleistet.