

Tellino

Aussprache: Tellino

Warengruppenspezifische Angaben

Land Italien (IT)
 Käsegruppe Weichkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mindestens 12 Tage gereift
 Milchart Kuh
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart Kälberlab
 Salzart Steinsalz
 Art der Reifung rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 30387
 VPE 6 x 0,85kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 8008719139105
 GTIN (VPE) 98008719139108
 Herkunft Italien (IT)
 Region Italien, Lombardei
 Kontrollstelle IT-BIO-012 | SIDEL
 Intrastat-Nr. 04069092
 Bio-Qualität 99% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1467 kJ / 354 kcal
 Fett 30 g
 davon gesättigte Fettsäuren 21 g
 Kohlenhydrate 0,6 g
 davon Zucker 0,5 g
 Eiweiß 20,0 g
 Salz 1,8 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Lab, Milchsäurekulturen, Edelschimmelkulturen

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

frisch, Joghurt- und Buttermilcharomen, leicht nussig, feine Säure- und Salznote

Aussehen außen

dünn, zarter, nicht überall gleichmäßig ausgeprägter Edelschimmel

Aussehen innen

Farbe von Winterbutter, elfenbeinfarben, Bruchlochung unterschiedlicher Größe gleichmäßig im Teig verteilt

Geruch

dezent, fein, leicht pilzig, frisch, leicht säuerlich

Konsistenz

weich, glatt, angenehm

Tellino

Allgemeines

Tellino wird im Herzen von Valtellina hergestellt, einem Landstrich in der Lombardei der weltweit für seine hervorragenden Käsespezialitäten bekannt ist. Es ist ein einzigartiges Gebiet, umgeben von den majestätischen Gipfeln der Alpen.

Die Käserei wurde 1957 gegründet. Sie war die erste Molkereigenossenschaft die in Valtellina Milch verarbeitete.

Die gute Biomilch kommt von drei Landwirten, die großen Wert auf das Wohlergehen der Tiere legen und im Sommer die Weidehaltung garantieren.

Die Region weist durch ein mildes Klima und ständiger Luftbewegungen eine ganz besondere Vegetation mit vielen Weiden und Anbaukulturen auf. Daraus ergibt sich ein stark auf die Viehhaltung ausgerichtetes Gebiet. Die Viehhaltung und die damit verbundene Käseerzeugung waren für das Wirtschaftsleben dieser Region stets von besonderer Bedeutung.

Besonderheiten

"Bio zu produzieren bedeutet für uns, einen Lebensstil aufrechtzuerhalten, der typisch für die Tradition unserer Region ist. Ein Lebensstil mit Respekt vor der Natur, den Bergen, den Tieren und uns selbst. Ein Lebensstil der in die Vergangenheit schaut und die Zukunft garantiert."

Herstellung

Die Milch für Tellino wird mit Milchsäurekulturen versehen und mit Lab zur Gerinnung gebracht. Er reift mindestens 12 Tage. In dieser Zeit entwickelt sich eine dünne, zarte, weiße Edelschimmelflora auf seiner Oberfläche.

Rezeptvorschlag

Der Tellino ist ideal für den täglichen Gebrauch in der Familie.

Der Hersteller empfiehlt, den Tellino mit Konfitüre aus roten Johannisbeeren zu probieren. Sein zarter, frischer Geschmack passt ebenso zum Frühstück wie zu einem leichten Abendessen.

Genießen Sie Tellino mit Schaumweinen, frischen Weiß- oder Roséweinen.