

SCHWARZSEEKÄSE

Verfeinert mit Pflanzenkohle und Holundersaft. Fein Nussig mit dezenter Fruchtnote. Einfach pur genießen oder als Eyecatcher auf der Käseplatte.

Sensorik/Beschaffenheit

Geschmack

aromatischer Hartkäse, das Aroma erinnert an frisches Gras, Karamell und Pilz-Bouillon, der Grundgeschmack ist ausgewogen mit einer gewissen Süße, leichten Säure und salzigen Noten im Abgang

Aussehen außen

harte, schwarze Rinde durch Holundersaft und Pflanzenkohle

Aussehen innen

gelber, fester Teig ohne Lochung



Geruch

milchig, süßlich, feiner Käsekellerduft

Konsistenz

bissfest und krümelig

Inhaltsstoffe

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Lab; Holundersaft und Farbstoff: Pflanzenkohle auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Nährwertangaben

Energie kj / kcal 1808 kj / 436 kcal, Fett 36 g, davon gesättigte Fettsäuren 20 g, Kohlenhydrate 0 g, davon Zucker 0 g, Eiweiß 28 g, Salz 1,4 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Schweiz (CH)	Artikelnummer	50780
Käsegruppe	Hartkäse	VPE	1 x 6kg
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	Käseform	Ganzer Laib
Fett i. Tr.	mindestens 50 %	GTIN (Stück)	4046896507809
Reifezeit Text	mind. 8 Monate gereift	GTIN (VPE)	94046896507802
Milchart	Kuh	Herkunft	Schweiz (CH)
Rohmilch	ja	Region	Naturpark Gantrisch, Schweiz
Wärmebehandlung	keine	Kontraststelle	DE-ÖKO-003 Lacon, CH-BIO-086 Bio Test Agro
Labart	Kälberlab	Bio-Qualität	Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft
Salzart	Steinsalz		
Art der Reifung	rindengereift		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		

SCHWARZSEEKÄSE

Allgemeines

Der idyllische Schwarzsee ist noch in seiner ganzen Natürlichkeit erhalten, seine Ufer sind meist flach und von Wiesen und Bäumen gesäumt. Majestätische Voralpen, diverse sportliche Angebote, herrliche Wanderwege und der sagenumworbene See ziehen Einheimische und Touristen in ihren Bann. Der Schwarzsee liegt auf über tausend Meter über dem Meeresspiegel in der Westschweiz im schweizer Kanton Freiburg.

Rund 15 km vom Schwarzsee entfernt liegt die Käserei Wengliswil, eine typische Dorfkäserei. In dieser natürlichen Umgebung führen die Geschäftsinhaber Yvan, der Käsemeister, und Pia Aeby zusammen mit ihrem Personal die Tradition der Bergkäserei fort. Alles wird mit Enthusiasmus und größter Sorgfalt erledigt.

Herstellung

Der Schwarzseekäse wird aus duftender Rohmilch der Berge hergestellt, die alle Vorzüge der Natur einbringen kann. Rund 20 Milchproduzenten liefern die Milch, die noch am gleichen Tag zu Käse verarbeitet wird. Die Kühe werden nach genauem Plan gefüttert, gehegt und gepflegt. An Kühe und Jungvieh darf kein Silo-Futter verabreicht werden.

Mit größter Fachkenntnis und Sorgfalt wird die tägliche Arbeit ausgeführt. Der Tradition verpflichtet weisen die hergestellten Produkte höchste Qualität auf. Ein auf den Betrieb zugeschnittenes Qualitätssicherungskonzept garantiert die lückenlose Kontrolle und Prüfung der fertigen Produkte. Ein Pflichtenheft sorgt dafür, dass von der Haltung und Fütterung der Kühe über die Verarbeitung und Produktion bis hin zur Reifung der Käse alles strikt in geordneten Bahnen verläuft.

Besonderheiten

Der Schwarzseekäse ist eine Eigenkreation der Käserei. Seine Rinde ist mit Holundersaft und Planzenkohle gepflegt. In der Vergangenheit war die Herstellung von Alpkäse in der ganzen Region des Schwarzsees stark verbreitet. Seit den 30er Jahren des 20sten Jahrhunderts aber ist die Fabrikation auf den Alpen stark zurückgegangen. Ein Sprichwort sagt: Was einmal war, kann in veränderter Form wieder werden.

Es ist ein Segen, dass sich das Sprichwort mit der Käserei Wengliswil erfüllt hat: Seit dem Jahr 2002 wird mit moderner Infrastruktur der Bergkäse "Schwarzsee" produziert. Es war ein Anliegen aller Beteiligten, solche Bergprodukte wieder vor Ort herzustellen.

Inspirationen zum Genießen

Der Schwarzseekäse verdient es, einen guten Platz auf ihrer Käseplatte zu bekommen. Prächtig kommt der edle Geschmack auch in geriebener Form zur Geltung, z.B. auf grünen Salaten oder fein geschnitten mit Gemüse auf einem Sandwich platziert.

Avocado-Sandwich mit Schwarzseekäse
Zutaten für 4 Stück: 8 Scheiben Vollkorntoastbrot | 2 Avocados | 1 EL Zitronensaft | Salz | Pfeffer | 2 TL Aceto balsamico | 1 ½ EL Olivenöl | ½ Cicorino rosso (Radicchio) | 120 g Schwarzseekäse | 2 EL Senf

Toastbrot in einer Pfanne oder in einem Toaster rösten. Avocados halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Avocados mit Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto balsamico mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Radicchio in Streifen schneiden, mit der Soße mischen. Schwarzseekäse in dünne Scheiben schneiden. Toasts mit Senf bestreichen. 4 Toasts mit Avocadopüree, Cicorino und Käse belegen. Übrige Toastscheiben darauf legen und leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer diagonal in zwei Dreiecke schneiden.

Getränke: Holundersaft-Limonade, gereifte Weiß- und Schaumweine, kräftige Rotweine

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: schweizerkaese.ch