



Artikelnummer 52021	GTIN-Stück  4 046896 520211	GTIN-Verpackung 94046896520214	eco-ID 210165	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG
DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*, Siedesalz, Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Festigungsmittel: Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Der Wiesendamer ist das Resultat einer Herstellung, die Verantwortung für die Region, die Tiere und die Menschen übernimmt und gleichzeitig das bäuerliche Kulturgut, den Brauchtum und die traditionelle Almwirtschaft in der Region fördert.


Die Milchbäuerinnen und -bauern sind zu 100 % Eigentümerinnen bzw. Eigentümer des Unternehmens. Sie liefern die Milch und weisen durch die biologische und gentechnikfreie Bewirtschaftung des Bodens sowohl flächen- als auch mengenmäßig die größte Biodiversität im Milchsammelgebiet auf.

Nicht ohne Stolz blickt das Unternehmen auf eine 90-jährige Tradition in der Herstellung von Qualitätsprodukten zurück.



Wiesendamer Bio, 2,0kg
Wiesendamer Bio



Artikelnummer 52021	GTIN-Stück  4 046896 520211	GTIN-Verpackung 94046896520214	eco-ID 210165	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Beim Wiesendamer wird besonders darauf geachtet, dass den Kühen während der Vegetationsperiode genügend Zeit auf der Weide garantiert wird. Nur auf der Weide können Rinder ihr arttypisches Verhalten optimal ausleben. Die Weide garantiert den Kühen ausreichend Bewegung, Luft, Licht, Sonne und frisches Gras. Die Weidehaltung zählt damit zu den natürlichsten Haltungsformen für Rinder.

Von der Weidehaltung profitieren die Kühe, aber auch die Menschen gleichermaßen. Sie steigert das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere und schafft eine vielfältigere Kulturlandschaft; diese unterstützt die Artenvielfalt und ist eine Idylle für uns Menschen.

Der Wiesendamer ist durch seine Reifung laktosefrei.

Rezept, Zubereitung

Käsebeignets | Malakoffs

Zutaten für 4 Personen: 300g Wiesendamer | 2 EL Mehl

Für den Teig: 2 Eier | 4 EL Weißwein | 100 ml Wasser | 150g Mehl | Salz | Öl zum Frittieren | evtl. gehackte Haselnüsse

Den Käse in fingerdicke, 6-8 cm lange Stücke schneiden und in Mehl wenden. Für den Teig die Eier, Wein und Wasser verrühren und mit Mehl und einer Prise Salz mischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Käsestücke durch den Teig ziehen und in heißem Öl frittieren bzw. in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Als nussige Variante kann man die Käsestücke zuerst durch den Teig ziehen, dann in den gehackten Nüssen wenden und danach frittieren.

Dazu passt ein grüner Salat sowie ein frischer Weißwein.

Herstellung

Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen, nämlich dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge.

Das Ergebnis sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität, einzigartig im Geschmack.

Mit der nachweislich höchsten Milchqualität sorgt der Hersteller für Käsegenuss in höchster Qualität. Weitere Faktoren helfen dabei: ein hauseigenes Labor, speziell ausgebildete Hofberater, die das Bindeglied zwischen Betrieb und Bauern herstellen, die ausgiebige Weidehaltung sowie die dementsprechende Tiergesundheit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß


nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 52021	GTIN-Stück  4 046896 520211	GTIN-Verpackung 94046896520214	eco-ID 210165	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	ja
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 70 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	70 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, AT-BIO-301

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Kohlendioxid 30% Stickstoff 70%
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl


Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1492 kJ / 359 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	29 g
Salz	1,2 g



Wiesendamer Bio, 2,0kg
Wiesendamer Bio



Artikelnummer 52021	GTIN-Stück  4 046896 520211	GTIN-Verpackung 94046896520214	eco-ID 210165	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mildes Aroma, erinnert im Geschmack an Emmentaler, Milcharomen,
süß, ausgewogen

Geruch nussig, milchig, süßlich

Konsistenz fest und elastisch, erinnert an Emmentaler