





Erzherzog Johann, 7kg  
Erzherzog Johann



<b>Artikelnummer</b> 51210	<b>GTIN-Stück</b>  2 716890 001369	<b>GTIN-Verpackung</b> 99004599010048	<b>eco-ID</b> 219738	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Österreich

## Verpackungsland

Österreich

## Zutaten

KuhMILCH\*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Festigungsmittel: Calciumchlorid; Rotkulturen auf der Rinde

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

Die Steiermark gilt als das grüne Herz Österreichs. Die großen bergigen Waldgebiete wechseln sich mit Seen, Wiesen, Weiden, Obst- und Weingärten ab. Außerdem werden dort Getreide, Mais, Kartoffeln, Gemüse und Futterpflanzen sowie die Grundzutaten für steirisches Bier und Kürbiskernöl angebaut.

Die Milchwirtschaft ist die größte Agrarsparte in der Steiermark. Allerdings ist die Milcherzeugung in dieser Region auch mit viel Arbeit verbunden. In Berggebieten ist die Milchgewinnung in der Regel aufwendiger als in ebenen Landschaften. Daher arbeiten Familien auf Bauernhöfen und Hersteller stetig an besonders hochwertigen, wertschöpfenden Qualitätsprodukten. So sind Heumilchprodukte wie Erzherzog Johann entstanden, der in einer Genossenschaftsmolkerei mit sehr moderner Ausstattung hergestellt wird.





Erzherzog Johann, 7kg  
Erzherzog Johann



<b>Artikelnummer</b> 51210	<b>GTIN-Stück</b>  2 716890 001369	<b>GTIN-Verpackung</b> 99004599010048	<b>eco-ID</b> 219738	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Eine Besonderheit dieser Käsespezialität ist die Herstellung aus Heumilch. Außerdem wurde "Erzherzog Johann" mehrfach ausgezeichnet. Zwei Jahre in Folge war er Käse-Kaiser. Beim „World Championship Cheese Contest“ (WCCC) erzielte er Gold in zwei unterschiedlichen Hartkäse-Kategorien und letztlich den 2. Platz in der Endausscheidung unter allen Gold-Gewinnern. Bei den World Cheese Awards in Donostia/San Sebastián wurde er mit Super Gold ausgezeichnet und platzierte sich auf den 6. Platz von insgesamt rund 3000 weltweit teilnehmenden Käsen.

Der Name des Käses leitet sich von Erzherzog Johann ab, der von 1782-1859 gelebt hat. Er gilt als einer der populärsten Habsburger und wurde auch als „Querdenker“, „grüner Rebell“ und „steirischer Prinz“ bezeichnet. Seine Begeisterung für die Alpen und seine Wertschätzung gegenüber der dort lebenden Bevölkerung haben ihn bis heute ins historische Bewusstsein der Österreicher verankert.

## Kurzbeschreibung

Feiner ausgewogener Hartkäse. Dezent aromatisch mit nussigem Eindruck. Ein perfekter Familien-Hartkäse für jeden Tag.

## Rezept, Zubereitung

Käse-Nockerln

500 g Mehl | 4 Eier | 2 Zwiebeln | 2 EL Butter | 300 g Hartkäse | Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier hineinschlagen, salzen und ca. 120 ml Wasser dazu gießen und rasch zu einem Teig verrühren. Zwiebeln klein würfeln und in einer großen Pfanne mit der Butter darin gut anbraten.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb ins Salzwasser einkochen. Sobald die Nockerln an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und in die Pfanne geben. Käse aufreiben, ein bisschen mehr als die Hälfte unter die Nockerln mischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200°C backen, bis der Käse geschmolzen ist. Genießen Sie als Beilage einen grünen Salat mit steirischem Kürbiskernöl.

An Guadn!

## Herstellung

Bei Heumilchprodukten wird garantiert, dass die Kühe den Sommer auf heimischen Weiden und Almen mit saftigen Kräutern und Gräsern verbringen und im Winter mit Heu versorgt werden. Ergänzend erlaubt sind mineralstoffreiches Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Vom Melken der Kuh geht der Weg der Bio-Heumilch weiter über die sortenreine Anlieferung und die Kontrollen im Labor, die Qualitätsprüfung, das Separieren, Pasteurisieren und die Weiterverarbeitung zu Käse.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-9 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Laktosegehalt: unter 0,1g/100g

## Allergiehinweise



**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose





Erzherzog Johann, 7kg  
*Erzherzog Johann*



<b>Artikelnummer</b> 51210	<b>GTIN-Stück</b>  2 716890 001369	<b>GTIN-Verpackung</b> 99004599010048	<b>eco-ID</b> 219738	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 51210	<b>GTIN-Stück</b>  2 716890 001369	<b>GTIN-Verpackung</b> 99004599010048	<b>eco-ID</b> 219738	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Österreich, Steierland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Obersteirische Molkerei
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 180 Tage gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	180 Tag(e)

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1834 kJ / 442 kcal
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,8 g



**Erzherzog Johann, 7kg**  
*Erzherzog Johann*



<b>Artikelnummer</b> 51210	<b>GTIN-Stück</b>  2 716890 001369	<b>GTIN-Verpackung</b> 99004599010048	<b>eco-ID</b> 219738	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart ..... Laib

Verpackungsmaterial ..... PE

**Sensorik, Beschaffenheit**

**Geschmack** ..... sehr aromatisch würzig und kräftig, leicht süß und umami, fein herb im Abgang. Aroma: nussig, typische Rotkulturnoten, geröstete Zwiebeln, vollmundig.

**Geruch** ..... milchig, süß, fruchtig (Ananas)

**Konsistenz** ..... geschmeidig aber schnittfest