





# Splügner Bergrahm, ca. 5kg

Der rahmige Bergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 50420	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504204	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504207	<b>eco-ID</b> 221277	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon  
CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

### Verarbeitungsland

Schweiz

### Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\* (thermisiert), Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab

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

Graubünden ist der größte und zweithöchste Kanton der Schweiz. Täler und Berggipfel, beeindruckende Gletscher, stille Seen und idyllische Dörfer wie aus dem Bilderbuch machen diesen Landstrich zu etwas ganz Besonderem. Hier wachsen unzählige Bergkräuter auf steilen Wiesen und Weiden und in saftigen Muldenlagen. Tausende von Pflanzenarten zeugen von der atemberaubenden Vielfalt der Alpen und prägen den Duft und das Aroma der Milch.

Die Sennerei Splügen ist eine der selten gewordenen, traditionellen Dorfsennereien in Graubünden. Sie liegt direkt neben der Rheinbrücke an der Splügenpassstraße. Hier wirken Jürg Flükiger und seine Frau Marian mit ihrem Team. Dass sie ihr Handwerk verstehen, belegen die vielen Urkunden für gewonnene Käsepreise im Büro der Flükigers. Ein Käsemeister mit Fingerspitzengefühl für erstklassige Käse aus frischer, aromareicher Bergmilch!





# Splügner Bergrahm, ca. 5kg

Der rahmige Bergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 50420	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504204	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504207	<b>eco-ID</b> 221277	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Die Genossenschafts-Käserei liegt auf 1420 Meter über dem Meeresspiegel, 10 km von der Grenze nach Italien entfernt in einem Dorf mit 400 Einwohnern. Die Käserei ist ein kleiner Familienbetrieb. Hier wird das Fondue noch im Büro gerieben. Die Milch kommt von 8 Landwirten, die ihre Milch im Hochtal Rheinwald nach biologischen Richtlinien der Bio Suisse gewinnen.

„Drei Kriterien sind es“, so der Käsemeister, die aus einem Bergkäse einen guten Bergkäse machen – die Fütterung der Kühe ohne Silage, die Sorgfalt bei der Herstellung und die Reifung.“

Im Sommer haben die Kühe eine 90 – tägige Alpzeit und auch im Winter reichlich Auslauf.

## Rezept, Zubereitung

Käseschnitten (für 4 Personen)

4 große Scheiben Bauernbrot | 1 Ei | 250 g Splügner Bergrahm | 2 Knoblauchzehen | 120 g Mehl | 300 ml Milch | 1 Prise Muskat | 1 Schuss Öl | 1 Prise Paprikapulver | 1 Prise Pfeffer, rosa oder schwarz | 1 Prise Salz | 60 g Zwiebel

Für die herzhaften Käseschnitten den geriebenen Käse mit Mehl, Gewürzen und Salz gut vermengen. Dann zuerst die Milch und später das Ei einrühren.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Danach in Öl glasig anschwitzen und zur Käsemasse geben. Gut verrühren, würzen und etwa 1 Stunde stehen lassen.

Das Bauernbrot in Scheiben schneiden und diese auf einer Seite mit der Käsemasse bestreichen.

Das Brot mit der Käsemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Rahmig-würziger schnittfester Teig, der gut zur Brotzeit passt.

## Herstellung

Zweimal täglich wird die frisch gemolkene Milch von den Bauern in die Sennerei geliefert und dort allmorgendlich zu schmackhaften Splügner Käsespezialitäten verarbeitet. Dabei erfolgt die traditionelle Fabrikation in handwerklichen Schritten.

Zuerst wird die Milch auf 54 °C erhitzt und im Anschluss daran auf die Einlabtemperatur von 32 °C gebracht. Ist die Milch nach dem Einlaben dick geworden, erfolgt das Bruchschneiden mit der Käseharfe bis der Bruch Mais Korngröße erreicht. Beim darauffolgenden Nachwärmen auf ca. 44 °C wird der Bruch noch „gewaschen“, das heißt, dass 10% warmes Wasser zugesetzt wird.

Um den richtigen Wassergehalt im zukünftigen Käse zu erhalten, werden die Käsekörner anschließend 10 Minuten bei gleichbleibender Temperatur ausgerührt. Nun wird der Käsebruch gepresst und am nächsten Morgen für 24 Stunden ins Salzbad gelegt. Das anschließende Schmieren der Käse mit Salzwasser ist wichtig für eine gesunde Rindenbildung und einen guten, aromatischen Geschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften



alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Splügner Bergrahm, ca. 5kg  
Der rahmige Bergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 50420	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504204	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504207	<b>eco-ID</b> 221277	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Graubünden, Schweiz
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	60 %
Produzent	Sennerei Splügen
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 90 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

### Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Milch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schweizer Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1725 kJ / 416 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g



Splügner Bergrahm, ca. 5kg  
*Der rahmige Bergkäse.*



<b>Artikelnummer</b> 50420	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504204	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504207	<b>eco-ID</b> 221277	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Verpackungsart ..... Laib  
Verpackungsmaterial ..... Papier, PE

#### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

#### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... würzig, rahmig  
Konsistenz ..... geschmeidig und schnittfest