




Urli, 5kg  
Urli



<b>Artikelnummer</b> 50430	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504303	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504306	<b>eco-ID</b> 221280	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Schweizer 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\*, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab; der Schriftzug "URLI" wird mit Rote Beete Saft auf die Rinde geschrieben

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! Die Bergweiden, auf denen das Bündner Braunvieh den Steinböcken die leckersten Kräuter streitig macht, prägen den Milchgeschmack und die gesunden Inhaltsstoffe.

<b>Artikelnummer</b> 50430	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504303	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504306	<b>eco-ID</b> 221280	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Er hat kein Papiretikett, damit der reife Käse für sich spricht. Der Schriftzug "URLI" wird mit Rote Beete Saft auf die Rinde geschrieben.

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

Z'nüni mit Urli und Ziger

Z'nüni = Schweizer Brotzeit gegen 9.00 Uhr

Zutaten für 2 Personen:

100g Ziger (Molkenkäse, wie Ricotta) | 1-2 EL Sahne | 1 TL Senf | Salz | Pfeffer | 100 g Urli | Schnittlauchröllchen

Ziger mit einer Gabel zerdrücken. Rahm und Senf darunter mischen, würzen. Brötchen bestreichen. Urli in dünne Scheiben schneiden, darauf legen. Mit Schnittlauch bestreuen.

## 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, Kuhmilchweiß, Milchweiß

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

<b>Artikelnummer</b> 50430	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504303	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504306	<b>eco-ID</b> 221280	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Graubünden, Schweiz
<b>Milchart</b> .....	Kuh
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	thermisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	thermisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Schnittkäse
<b>Fett i. Tr.</b> .....	50 %
<b>Produzent</b> .....	Sennerei Splügen
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Rahmstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	mindestens 5 Monate
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	1,5 %
<b>Salzart</b> .....	Siedesalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Zahl</b> .....	5 Monat(e)

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Schweizer Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	CH-BIO-006, DE-ÖKO-003

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Mit thermisierter Milch hergestellt.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Schnittkäse
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1592 kJ / 383 kcal
<b>Fett</b> .....	31 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	20 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	0,1 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,1 g
<b>Eiweiß</b> .....	26 g
<b>Salz</b> .....	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Laib
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Papier, PE

<b>Artikelnummer</b> 50430	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504303	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504306	<b>eco-ID</b> 221280	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... würzig und rein

**Konsistenz**..... schnittfest