



Artikelnummer 50490	GTIN-Stück  4 046896 504907	GTIN-Verpackung 94046896504900	eco-ID 221286	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

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* (ROHMILCH), Siedesalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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

Mitten im Dorf Seelisberg, oberhalb des Rütlis auf 805 Meter über dem Meeresspiegel, produziert die Bergkäserei Aschwanden natürlichen Bergkäse aus frischer Rohmilch direkt vom Bergbauer.



Dank der unvergleichlich schönen Landschaft und seiner Höhenlage wird Seelisberg auch die Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee genannt. Der Ort ist wahrhaft paradiesisch, eingebettet in Blumenwiesen und herrliche Wälder. Die zauberhafte Fernsicht auf den See und die wunderbare Bergwelt lassen Herzen höher schlagen, auch die der Kühe, die sich hier in spektakulär schöner Natur an saftigem Gras und frischen Kräutern erfreuen.

Grossvater Aschwanden war es, der vor über 75 Jahren den Seelisberger Bergkäse aus frischer Rohmilch verarbeitet hat. Die Familie Aschwanden führt die Bergkäserei nun seit 3 Generationen mit «Laib» und Seele.



Sennerschatz, 4,5kg
Sennerschatz



Artikelnummer 50490	GTIN-Stück  4 046896 504907	GTIN-Verpackung 94046896504900	eco-ID 221286	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Während der Tag in Seelisberg um 05.15 Uhr zu erwachen beginnt, ist das Team der Bergkäserei bereits auf dem Weg zu den Bauern, um die frisch gemolkene Rohmilch abzuholen.

"Die Zeit, in der die Bergmilch in unseren Transporter gepumpt wird, nutzen wir gerne für einen kurzen Schwatz. Denn der freundschaftliche Kontakt liegt uns am Herzen, genauso wie eine gute Partnerschaft. Der Standort unserer Käserei und die Nähe zu den Höfen ermöglichen es uns, den Bergbauern einen fairen Milchpreis zu bezahlen und so eine langfristige und wirtschaftlich interessante Perspektive zu bieten. Eine klassische Win-Win-Situation."

Rezept, Zubereitung

Alpkäsesalat (Zutaten für 4 Personen)

Salatsoße: 3 EL Kräuteressig | 2 TL Senf | Salz | Pfeffer | 5 EL Rapsöl | 300 g Sennerschatz in Würfel geschnitten | 1 mittlerer Staudensellerie in Scheiben geschnitten | 2-3 kleine Brühwürste, gehäutet, längs halbiert, in Scheiben geschnitten | 1-2 rote Äpfel, geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten | 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

Für die Salatsoße alle Zutaten verrühren. Käse, Staudensellerie, Wurst, Äpfel und Zwiebel zur Soße geben, mischen. Den zubereiteten Salat in eine Schüssel geben oder auf Tellern anrichten. Genießen!

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: schweizerkaese.de

Herstellung

Viel hat sich seit 75 Jahren nicht verändert. Der Bergkäse wird wie damals nach altem Familienrezept mit frischer Bergmilch, ohne thermische Behandlung, traditionell im Kupferkessi hergestellt. Nur die Infrastruktur der Käserei hat sich den modernen Bedingungen angepasst. So ist das Kupferkessi um einiges grösser geworden und wird nicht mehr mit Holz beheizt, sondern mit Strom, der aus den eigenen Sonnenkollektoren und in Ergänzung aus 100% Wasserstrom aus Uri gewonnen wird.

Um 5.15 Uhr morgens geht es los, die Milch wird von den Bauern abgeholt. Die unbehandelte Rohmilch wird direkt nach dem Abholen weiter verarbeitet. Die kurze Zeit zwischen dem Melken und der Verarbeitung sind Garant für beste Qualität und herrlichen Käsegeschmack. Die frischen Käse werden dann bereits am nächsten Morgen zur Lagerung in die Käsekeller gebracht. Nach der Pflicht kommt die Kür, könnte man sagen. Die Käse werden während der Reifezeit im Käsekeller regelmäßig sorgfältig mit Schmierwasser eingerieben, damit sie nicht austrocknen, sich ideal entwickeln und geschmacklich entfalten. So bekommen die Käse eine schöne rötliche Naturrinde. So muss Bergkäse sein!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 50490	GTIN-Stück  4 046896 504907	GTIN-Verpackung 94046896504900	eco-ID 221286	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kanton Uri, Schweiz
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Bergkäserei Aschwanden
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 150 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	150 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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1762 kJ / 421 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	29 g
Salz	1,4 g



Sennerschatz, 4,5kg
Sennerschatz



Artikelnummer 50490	GTIN-Stück  4 046896 504907	GTIN-Verpackung 94046896504900	eco-ID 221286	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial PE

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack rahmig und würzig
Geruch Duft von Rotschmiere an der Rinde
Konsistenz geschmeidig und schnittfest