


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50580	40468965058081	94046896505808	221301	

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

## Allgemeines

Der Käsereibetrieb Stadelmann im Toggenburger Land in der Schweiz ist bereits in der dritten Generation in Familienbesitz. Mit Leib und Seele hat sich das Unternehmen im Verfeinern verschiedener Eigenkreationen sowie der Perfektion des Appenzeller Käses verschrieben.

Das ist ihnen auch gelungen, denn sie haben bereits den Weltmeistertitel für den besten Appenzeller Käse gewonnen. Das Unternehmen arbeitet ausschließlich mit regionalen Bauern zusammen.

Täglich verarbeiten sie ihre Milch zu Käse, Joghurt oder Butter. Mit neuen Technologien behalten sie Traditionen am Leben.



## Besonderheiten

Der Käsemeister Elmar Stadelmann hat mit seiner Bergsonne eine ansprechende Harmonie von geschmeidigem Teig, feiner Würze und fruchtigen Aromen gefunden. Der Käse wird nach dem Pressen regelmäßig mit speziellen Kräutern und Rotkulturen geschmiert.

Der Familienbetrieb hat schon viele Auszeichnungen gewonnen. Einer der größten Erfolge wurde bei den Käseweltmeisterschaften erzielt, die in Wisconsin in den USA stattfanden. Dort hat der Käsemeister mit seinem Appenzellerkäse in der gleichnamigen Kategorie den ersten Rang erreicht. Auch für die Bergsonne gab es bei der Käsiade Hopfgarten schon Bronze und Silber.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Fruchtig-würziger Käse für die ganze Familie.

Passt zu jeder Brotzeit.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Rezept, Zubereitung


Muschelnudeln mit Bergsonne

Zutaten für 4 Personen: Teigwaren-Muscheln groß, ca. 200 g | 400 g gemischtes Gemüse, z.B. Möhren, Lauch, Sellerie in feine Streifen geschnitten | Butter zum Dämpfen | Salz | Pfeffer | 250 g Bergsonne klein gewürfelt | 3 dl Gemüsebouillon

Die Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abgießen. In die ausgebutterte Form verteilen. Für die Füllung das Gemüse in der Butter andämpfen, evtl. mit wenig Wasser zugedeckt knapp weich garen, würzen. Käse darunter mischen. Füllung in die Teigwaren-Muscheln füllen. Die Bouillon darüber gießen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten gratinieren.

Getränke: schwarzer Tee (lauwarm), kräftiger Oolong Tee, Weißbier, gereifte Weißweine, gekühlter Sherry

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: swissmilk.ch

<b>Artikelnummer</b> 50580	<b>GTIN-Stück</b> 40468965058081	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505808	<b>eco-ID</b> 221301	
-------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------	---

## Herstellung

Die Milch wird von den umliegenden Bauernfamilien im voralpinen Hügel- und Berggebiet produziert. Die Betriebe sind 600 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel gelegen, an den Flüssen Thur und Necker. Alle Bio-Betriebe achten speziell auf ein gutes Wohlbefinden der Tiere und den Naturschutz. Qualität ist kein Zufall, sie ist immer das Ergebnis harter Arbeit. Die Familie ist dafür bekannt, traditionelle sowie auch sehr innovative Kreationen herzustellen.

Die Bergsonne wird handwerklich aus biologisch kontrollierter Milch (Bio Suisse) in der Dorfchäsi Ganterschwil hergestellt. Der thermisierten Bio-Kuhmilch werden lediglich Milchsäurekulturen und Kälberlab zugesetzt. Die Käsespezialität wird handwerklich produziert und nur mit Salz und einer speziellen Sulz gepflegt. So entsteht eine Naturrinde, in der sich innerhalb von 5 Monaten ein geschmeidiger Teig mit einer feinen Würze und fruchtigen Aromen entwickelt. Ein Käse für die ganze Familie.

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KuhMILCH\* (thermisiert), Meersalz, 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.*


## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50580	40468965058081	94046896505808	221301	

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Toggenburg, Ostschweiz
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Swiss Cheese Factory AG
Lactosegehalt	<0,1g %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

### Qualität


Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006

### Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Milch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1626 kJ / 392 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

<b>Artikelnummer</b> 50580	<b>GTIN-Stück</b> 40468965058081	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505808	<b>eco-ID</b> 221301	
-------------------------------	-------------------------------------	--	-------------------------	---

**Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)**

**Füllgewicht** ..... 6 kg

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

**Verpackungsart** ..... Laib

**Verpackungsmaterial** ..... Papier

**Preise und Konditionen**

**Pfand** ..... nein

**Sensorik, Beschaffenheit**

**Geschmack** ..... Grundgeschmack: süße und herbe Nuancen; Aromen: stark geröstete Nüsse, geschmorte Zwiebeln, zarte Grasnoten, mittelkräftiger Typ

**Geruch** ..... süß, typische schweizer Rotkultur-Aromen

**Konsistenz** ..... schnittfester aber schmelzender, geschmeidiger Teig