


<b>Artikelnummer</b> 50441	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 5044 19	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504412	<b>eco-ID</b> 226559	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

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

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 URS Bio, 2,5kg  
*Splügner URS Bio*



<b>Artikelnummer</b> 50441	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 5044 19	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504412	<b>eco-ID</b> 226559	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## 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. Während seiner Reifung wird der URS mit Holunderbeersaft affinert, der zusammen mit der Ausgangsmilch einen sehr feinen Käse ergibt. Seine Rinde ziert eine dekorative Järbprägung.

## Kurzbeschreibung

Ein robuster Schweizer. Ausgewogener Geschmack nach Nuss. Feine Salznote mit schöner fruchtiger Eleganz. Highlight auf Käseplatten.

## Rezept, Zubereitung

Schnittkäsen wie der URS können mit zahlreichen Begleitern genussreich kombiniert werden, wie zum Beispiel: Kartoffeln in jeder Form, Gurken, grüne Salate, Endivien, Tomaten, Kresse, Radieschen, Zwiebeln, Estragon, Kerbel sowie Dressings mit Senf, Himbeeressig, Nussöl und Knoblauch. Ebenso passen Wurstaufschnitt und Eier sehr gut und an Früchten harmonisieren Äpfel, Nüsse, frische Feigen, frische Datteln und Aprikosen besonders gut. Aus dem Brotkorb passen knackiges Baguette, Brote mit Gewürzen wie Kümmel und Anis, Knäckebrot, Laugengebäck, Sonnenblumen-, Oliven-, Früchte- oder Nussbrot und Pumpernickel in besonderer Weise.

## 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 ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50441	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 5044 19	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504412	<b>eco-ID</b> 226559	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Graubünden
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.....	55 %
Produzent.....	Sennerei Splügen
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 90 Tage gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Farbstoff bei Käse.....	Rinde mit Hollunderbeersaft geschmiert
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	1/2 Laib
Haltbarmachung.....	vakuuiert
Reifezeit Einheit.....	90 Tag(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit thermisierter Milch 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.....	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
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung



Splügner URS Bio, 2,5kg  
*Splügner URS Bio*



<b>Artikelnummer</b> 50441	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504419	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504412	<b>eco-ID</b> 226559	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Verpackungsart ..... Laib  
 Verpackungsmaterial ..... PE

**Preise und Konditionen**

Pfand ..... nein

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack ..... kräftiger rahmiger Bergkäse  
 Konsistenz ..... geschmeidig und schnittfest