



Heidiland, 6,7kg
Heidiland



Artikelnummer 50240	GTIN-Stück 7 640179 460088	GTIN-Verpackung 7 640179 460088	eco-ID 230316	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

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*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Weite Täler, grüne Wiesen, schroffe Gipfel, blauer Himmel, unberührte Natur und gelebte Tradition bringen den unvergleichlichen Geschmack von echtem Schweizer Bio Heidiland Käse hervor. Heidiland ist eine Käsespezialität wie aus den Büchern von Johanna Spyris, die Schöpferin der bekannten Romanfigur Heidi.

Im Nordosten der Schweiz, zwischen Alpstein und Bodensee, liegt der kleine Ort Oberriet im Kanton St. Gallen. Es ist eine malerische Gegend, geprägt von sanften Hügeln, imposanten Bergen und saftigen Weiden. Hier ist die Heimat von der Dorfkäserei Imlig. Das heimatverbundenen Familienunternehmen, das mittlerweile in der zweiten Generation geführt wird, lebt die Leidenschaft zur Region, zu den Menschen und zur Käsetradition.





Heidiland, 6,7kg
Heidiland



Artikelnummer 50240	GTIN-Stück  7 640179 460088	GTIN-Verpackung  7 640179 460088	eco-ID 230316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Im Järb, das ist die runde Käseform in die der frische Bruch aus dem Kessel im feinporigen Tuch platziert wird, befindet sich die Prägung HEIDILAND. Während der Reifung kommt die Prägung richtig schön zur Geltung und ziert schließlich den Rindenrand der fertigen Käsespezialität.

Heidiland ist mit originalen Rohmischkulturen hergestellt. Das sind rohe Gemische von bestimmten Bakterienarten. Sie wurden im letzten Jahrhundert aus Fettsirtekulturen, die aus gut fabrizierenden Betrieben in der ganzen Schweiz stammten, gewonnen. Diese werden als Starter bei der Herstellung der typischen, harten und halbharten Schweizer Käsesorten eingesetzt. Ein Stück echte Schweizer Käsetradition.

Kurzbeschreibung

Gehaltvoller Schweizer Käse mit vollem Geschmack, leicht nussig mit ausgewogener Rotkulturnote. Sehr gute Schmelzeigenschaften. Aber eigentlich dafür zu schade.

Rezept, Zubereitung

Schweizer Fondue-Brot (für 4 Personen)

4 große Scheiben Kastenbauernbrot | 1 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe zum Einreiben | 1 EL Weißwein | 350 g Heidiland-Käsescheiben | Feldsalat | Mini-Paprika | Perlzwiebeln | Backpapier

Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150°C) 3–4 Minuten hellbraun rösten. Knoblauch schälen, halbieren und mit der Schnittfläche über das Brot reiben. Brote mit Weißwein beträufeln und mit Käse belegen. Bei gleicher Temperatur 4–5 Minuten überbacken. Mit grobem Pfeffer bestreuen und mit Feldsalat, Paprika und Perlzwiebeln garnieren.

Das Fondue-Brot passt sehr gut zu einem grünen Salat und einem trockenen, gehaltvollen Weißwein. In St. Gallen reifen die Weinreben in steilen Lagen und profitieren von den warmen Föhn-Winden. Typisch für dort sind z.B. Riesling und Sylvaner.

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: lecker.de

Herstellung

In der Käserei wird die Rohmilch nach alter handwerklicher Tradition und mit zeitgemäßer Technik verarbeitet. Die Verwendung bester Rohstoffe, seit Generationen überlieferter Rezepturen und der unverwechselbare, authentische Geschmack stehen für den Hersteller an erster Stelle. Grundlage für die sehr gute Qualität sind die Kompetenz und das Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters. Die Kombination aus größter Sorgfalt, handwerklichem Können und dem Einsatz modernster Technik ist die Basis ihres Erfolgs!

Heidiland wird nach dem traditionellen Käseverfahren hergestellt, wobei der wärmebehandelten Milch nur Milchsäurebakterien-Kulturen und mikrobielles Lab beigegeben werden. Die geformten Käse werden ins Salzbad gelegt. Im Käsekeller, bei 10-15°C, bildet sich durch die intensive, fachmännische Pflege eine Naturrinde, die dem Käse eine unverwechselbare Geschmacksnote verleiht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-9 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 50240	GTIN-Stück  7 640179 460088	GTIN-Verpackung  7 640179 460088	eco-ID 230316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Imlig Käserei Oberriet AG
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 5 Monate gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	5 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, CH-BIO-006, DE-ÖKO-006

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Heidiland
------------	-----------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Heidiland, 6,7kg
Heidiland



Artikelnummer 50240	GTIN-Stück  7 640179 460088	GTIN-Verpackung  7 640179 460088	eco-ID 230316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1558 kJ / 373 kcal
Fett	30,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,5 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mittelkräftig; Aromen: fruchtig (Maracuja und Limette), Rotkultur; Grundgeschmack: ausgewogen zwischen süß, salzig, sauer, umami und herb im Nachgang
Geruch	nach Zitrus, frisch, animalisch, milchig
Konsistenz	angenehm schmelzend