



Heidiland, 3,4kg
Heidiland



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50241 | GTIN-Stück  4 046896 502415 | GTIN-Verpackung 94046896502418 | eco-ID 231684 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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*, 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, 3,4kg
Heidiland



| | | | | |
|-------------------------------|--|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50241 | GTIN-Stück  4 046896 5024 15 | GTIN-Verpackung 94046896502418 | eco-ID 231684 |  |
|-------------------------------|--|--|-------------------------|---|

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 4-8 °C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50241 | GTIN-Stück  4 046896 502415 | GTIN-Verpackung 94046896502418 | eco-ID 231684 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 | Vallée Verte GmbH |
| 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 | 1/2 Laib |
| Reifezeit Einheit | 5 Monat(e) |

Qualität

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

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, 3,4kg
Heidiland



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50241 | GTIN-Stück  4 046896 502415 | GTIN-Verpackung 94046896502418 | eco-ID 231684 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 | PE |

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 |