



Passo dello Spluga, 5kg
Passo dello Spluga



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50592 | GTIN-Stück  4 046896 505928 | GTIN-Verpackung 94046896505921 | eco-ID 235501 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

KuhMILCH* (thermisiert), Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab; Rotwein (0,002%), Thymian* (0,004%) und Rotkulturen 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!



Passo dello Spluga, 5kg
Passo dello Spluga



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50592 | GTIN-Stück  4 046896 505928 | GTIN-Verpackung 94046896505921 | eco-ID 235501 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Besonderheiten

In Splügen beginnt der Aufstieg zum Splügen Pass (Passo dello Spluga), der hinüber nach Chiavenna in Italien führt. Traditionell gibt es in Splügen gute Verbindungen zu Italien. Der Passo dello Spluga ist eine dieser guten Verbindungen, der die Tradition der feinen, würzigen Säumerkäse erhält.

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 für die Qualität von Bergkäse entscheidend sind: die Fütterung der Kühe ohne Silage, die Sorgfalt bei der Herstellung und die Reifung.“ Die Affinage erfolgt mit Rotkulturen, Rotwein und Thymian.

Im Sommer haben die Kühe eine 90 – tägige Alpzeit und auch im Winter reichlich Auslauf.

Kurzbeschreibung

Schweizer Käsekunst. Aromatisch, vollmundig und nussig. Passend auf jeder Käseplatte oder mit wenigen passenden Zutaten einfach nur genießen. Super Schmelz!

Rezept, Zubereitung

Käse-Beignets mit Passo dello Spluga

Zutaten für 6-8 Personen: 800 g Passo dello Spluga in Würfel von 3-4 cm geschnitten; für den Ausbackteig: 3 Eier | 2 dl helles Bier | 200 g Mehl | 3 TL Kartoffelstärke | 1/2 TL Salz | Öl zum Frittieren

Für den Teig die Eier verquirlen, das Bier zufügen. Mehl und Kartoffelstärke vermischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren, salzen. Der Teig soll dickflüssig sein. Das Öl in einer Friteuse auf rund 170°C erhitzen. Die Käsestücke mit zwei Gabeln durch den Teig ziehen. Portionsweise in Öl ausbacken, bis der Teig goldbraun ist. Sofort servieren. Dazu passt ein grüner Salat und ein Glas Wein.

Quelle Inhalte und Rezept: Hersteller

Herstellung

Zweimal täglich wird die frisch gemolkene Milch von den Bauern in die Sennerei geliefert und dort allmorgendlich 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. Nun wird der Käsebruch gerührt, dann abgefüllt, gepresst und am nächsten Morgen für 24 Stunden ins Salzbad gelegt. Das anschließende Schmierer der Käse mit Salzwasser sowie Rotkulturen, Rotwein und Thymian sorgt für den vorzüglichen, aromatischen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern

Sonstige Hinweise

Als passender Begleiter eignet sich besonders ein Wein aus der Region, zum Beispiel ein Bündner Grauburgunder oder ein Chasselas.



Passo dello Spluga, 5kg
Passo dello Spluga





| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50592 | GTIN-Stück  4 046896 505928 | GTIN-Verpackung 94046896505921 | eco-ID 235501 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50592 | GTIN-Stück  4 046896 505928 | GTIN-Verpackung 94046896505921 | eco-ID 235501 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|--|--|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Region Viamala, Kanton Graubünden, Schweiz |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | thermisiert |
| Wärmebehandlung Käse | thermisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Schnittkäse |
| Fett i. Tr. | 51 % |
| Produzent | Sennerei Splügen |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe CH | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | Mind. 90 Tage |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 1,5 % |
| Salzart | Steinsalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 90 Tag(e) |
| Grund für Version | Sonstige: GTIN-14 Änderung |

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

| | |
|--|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtlicher Hinweis Ergänzung | Mit thermisierter Milch hergestellt. Enthält Alkohol. |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1592 kJ / 383 kcal |
| Fett | 31 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 1,5 g |



Passo dello Spluga, 5kg
Passo dello Spluga



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50592 | GTIN-Stück  4 046896 505928 | GTIN-Verpackung 94046896505921 | eco-ID 235501 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ausgewogen, süß, nussig, nuancenreich nach Wein-Kräuter-Sulz
Geruch fruchtig, nussig, süß
Konsistenz weich, geschmeidig