



<b>Artikelnummer</b> 70785	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 707858	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896707851	<b>eco-ID</b> 252137	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Verarbeitungsland

Niederlande

## Verpackungsland

Niederlande

## Zutaten

Schnittkäse\* (KuhMILCH\*, Meersalz, Starterkulturen, Labaustauschstoff, Reifungskulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid), Mordicus Bier (2%); "Mordicus" Bier\* (0,2%) auf der Rinde.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Die Meester-Affineurs® bezeichnen sich selbst als ein begeistertes Team von Käseverrückten. Der Markenname Meester-Affineurs® basiert auf dem französischen Begriff „Affinieren“, was wörtlich übersetzt verfeinern bedeutet. "Käse mit einer natürlichen Rinde lebt und verdient tägliche Aufmerksamkeit: waschen, drehen, pflegen. Wir verfeinern den Käse. Käse reift nicht von selbst, er braucht Liebe und Handwerkskunst. Und dafür stehen die Meester-Affineurs®!"

Die Meester-Affineurs® sind Käseliebhaber und glauben an eine nachhaltige und ehrliche Nahrungsmittelindustrie.

## Besonderheiten



Eine cremige Käsespezialität mit würzigen Malztönen. Während des Reifeprozesses wird dieser Käse mit Mordicus gewaschen, einem Spezialbier der Stadtbrauerei Wageningen. Mordicus ist ein Weizenbockbier, eine Variante des Standard-Bockbiers, bei der im Malzbunker mehr als 50 % Weizen verwendet werden. Dies verleiht dem Bier ein volleres Mundgefühl, eine Trübung und eine sehr leichte - manchmal kaum wahrnehmbare - Säure.



# Ma Mordicus Bierkaas, 8kg

Ma Mordicus Bierkaas



<b>Artikelnummer</b> 70785	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 707858	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896707851	<b>eco-ID</b> 252137	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## Rezept, Zubereitung

Der Mordicus Bierkaas kann super als Borrelhapjes gereicht werden. Borrelhapjes sind eine Tradition in Holland, quasi die niederländische Version der spanischen Tapas.

Ein Borrel ist eigentlich ein Glas Schnaps, es steht aber auch für die Sitte, Gäste zu einem Umtrunk einzuladen. Bei dieser Gelegenheit reicht man kleine Häppchen, damit das Hochprozentige nicht ganz so schnell anschlägt. Früher bestanden Borrelhapjes aus Käsewürfeln und Wurstscheiben, heute sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Borrelhapjes können aus Fisch, Wurst, Gemüse oder eben aus Käse bestehen. Borrelhapjes lassen sich prima vorbereiten.

Quelle Genussidee: [eintopfheimat.com](http://eintopfheimat.com)

Zu den Borrelhapjes mit Mordicus passt natürlich perfekt ein Weizenbockbier, mit dem wurde der Käse ja auch gewaschen.

## Herstellung

Dieser Käse wird aus thermisierter Milch der Rasse Montbéliarde hergestellt, die in Overberg grasen. Die Kühe grasen so oft und so viel wie möglich draußen, am Tag und in der Nacht.

Nach kurzem Salzen - nur 6 statt 48 Stunden - wird der Käse mit Mordicus-Bier gewaschen, wodurch eine natürliche und essbare Kruste entsteht. Mordicus Bier ist ein Spezialbier der Stadtbrauerei Wageningen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Gluten, Milch, Gerste, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 70785	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 707858	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896707851	<b>eco-ID</b> 252137	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Gelderse Vallei-Veluw
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Bier; mit Bier gewaschen
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Bier; mit Bier gewaschen
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Meester-Affineurs BV
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 90 Tage gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

### Qualität

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

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mordicus Bierkaas
------------	-------------------

### Gesetzliche Angaben


Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Niederländische Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Bier; mit Bier gewaschen.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Ma Mordicus Bierkaas, 8kg

*Ma Mordicus Bierkaas*



<b>Artikelnummer</b> 70785	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 707858	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896707851	<b>eco-ID</b> 252137	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1601 kJ / 386 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mittelkräftig, aromareich, süß, herb, Hopfen, fein eingebundene Bieraromen
Geruch	Bierduft, fruchtig
Konsistenz	ultraschmelzender Teig, tolles Mouthfeeling, auch ein bisschen klebrig