




Thurgauer Rahmkäse, 4,2kg

Thurgauer Rahmkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50600	97610617603202	97610617931916	257885	

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU 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*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)

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.






Thurgauer Rahmkäse, 4,2kg

Thurgauer Rahmkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50600	97610617603202	97610617931916	257885	

Allgemeines

Als Paul Strähl Senior 1954 in Siegershausen, einem Ortsteil der Gemeinde Kemmental im Kanton Thurgau, seine Käserei gründete, gehörte er zu den wenigen Pionieren, die an die Zukunft von neuen Käsesorten glaubten. Doch der Erfolg gab ihm Recht.

Aus seiner kleinen Käserei ist mittlerweile ein großer Betrieb mit über 65 Mitarbeitern geworden, die täglich bis zu 15.000 kg Käse herstellen. Geführt wird das Unternehmen in der dritten Generation von Astrid Hostenstein und Peter Strähl. Sein Vater, Hans-Peter Strähl, ist wie es dessen Vater Paul Strähl es ebenfalls war, Käsemeister und Garant für die hervorragende Qualität der Produkte.

Die wichtigsten Partner des Unternehmens sind die knapp 120 Milchbauern aus der Region, die den Rohstoff für die Käseherstellung liefern. Die Produktionsstätte in Siegershausen ist auf Raclette, Schnittkäse und Weichkäse spezialisiert, während in Bürglen, einem 2003 übernommenen Schmelzkäserwerk, das Original Schweizer Fondue und Schmelzkäse hergestellt werden.

Das Erfolgsgeheimnis der Strähl AG beruht auf der Erfahrung mit traditioneller Käseherstellung in Verbindung mit modernen Technologien, sowie dem Bewusstsein für Käsespezialitäten in höchster Qualität.

Besonderheiten

Die Wurzeln des Thurgauer Rahmkäse (Typ Tilsiter) erstrecken sich weit zurück in das späte 19. Jahrhundert. Die traditionelle Käseherstellung des Tilsiters brachten wahrscheinlich protestantische Flüchtlinge aus den Niederlanden nach Preußen und in die Region nördlich der Stadt Tilsit in Ostpreußen. Die beiden Schweizer Käser Otto Wartmann und Hans Wegmüller brachten das Original Tilsiter-Rezept, das sie um 1890 in der "Milchbude" in Tilsit kennengelernt hatten, in die Schweiz. Ab dem Jahr 1893 produzierten die beiden den "eingewanderten" Käse im Thurgau.

Kurzbeschreibung

Geschmack: Jung, leicht blumig und sahnig. Schöne weiche Struktur. Eignet sich als Brotzeitkäse oder zum Überbacken.

Rezept, Zubereitung

Mit seiner sämigen Konsistenz und seinem vollmundigen Aroma ist der Thurgauer Rahmkäse mit der grün-roten Etikette die Überraschung auf jeder Käseplatte. Besonders beliebt ist er als Dessertkäse und bei Rezepten, wo zart schmelzende Käsesorten gefragt sind. Er verfeinert manch köstliches Gericht um eine sahnig-würzige Note.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Möchte man den Thurgauer Rahmkäse mit einem guten Wein genießen, so schenkt man sich am besten einen harmonischen Weißwein ein.

Herstellung

Der milde und cremige Thurgauer Rahmkäse wird aus pasteurisierter Thurgauer Bio-Milch hergestellt, die aus der Umgebung täglich bei den Bio-Bauern abgeholt und innerhalb kürzester Zeit verarbeitet wird.

Der Thurgauer Rahmkäse besitzt eine dünne, bräunliche Rinde, die während der etwa einmonatigen Reifung mit Salzwasser und Rotkulturen behandelt wird.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose



Thurgauer Rahmkäse, 4,2kg
Thurgauer Rahmkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50600	97610617603202	97610617931916	257885	

Weitere Eigenschaften


- vegetarisch ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Thurgauer Rahmkäse, 4,2kg

Thurgauer Rahmkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50600	97610617603202	97610617931916	257885	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Thurgau
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	55 %
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Wo. gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)
Grund für Version	Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben


Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Biogon C30, Zusammensetzung 70% N2, 30% CO2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Durch natürliche Reifung laktosefrei.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Thurgauer Rahmkäse, 4,2kg

Thurgauer Rahmkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50600	97610617603202	97610617931916	257885	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1578 kJ / 381 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PA, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen, süß mit fein-herber Note, charakteristisches Rotkulturaroma mit sahnigen Nuancen
Geruch	nussig, milchig, sahnig, charakteristisch nach Rotkultur
Konsistenz	weich, sahnig, zart-schmelzend



Disentiser Bio-Bergrahmkäse, 5kg
50785