



Cheddar mature, 245g
Cheddar mature



Artikelnummer 46117	GTIN-Stück  4 046896 461170	GTIN-Verpackung 14046896461177	eco-ID 292708	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU
Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

GB-BIO-142 | BIOTEK AGRICULTURE

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Großbritannien

Zutaten

KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen

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

Cheddar ist ein großes Dorf im Bezirk Sedgemoor der englischen Grafschaft Somerset. Die Gemeinde liegt am südlichen Rand der Mendip Hills, einer Reihe von Kalksteinhügeln die auch eine Cheddar-Schlucht und mehrere Schauhöhlen umfasst. Darauf nimmt auch der Name Bezug: Das Wort "Cheddar" kommt von dem alten englischen Wort "ceodor" und bedeutet "tiefe dunkle Höhle" oder "Tasche". Der Käse wird seit dem 15. Jahrhundert in Betrieben dieses westlichen Teils Englands hergestellt und trägt den Namen der für seine Erzeugung bekannten Region. In England ist Cheddar ein sehr populärer Käse.



Cheddar mature, 245g
Cheddar mature



Artikelnummer 46117	GTIN-Stück  4 046896 461170	GTIN-Verpackung 14046896461177	eco-ID 292708	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Cheddar ist einer der weltweit am meisten produzierten und am häufigsten gekauften Käse überhaupt. In England liegt der Cheddar mit rund 51% Marktanteil weit vor allen anderen Käsesorten. Cheddar genießt als Käse keinen nationalen oder EU-weiten Gebietsschutz, darf also überall auf der Welt produziert und unter dem Namen 'Cheddar' verkauft werden; lediglich der West Country Farmhouse Cheddar aus den englischen Countries Somerset, Devon, Dorset und Cornwall ist als PDO-Käse (Protected Designation of Origin; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) EU-weit geschützt.

Erste Erwähnungen des Cheddars gehen bis in das Jahr 1170 zurück. Der Cheddar hat seinen Namen vom dem kleinen Dorf Cheddar in Somerset im Südwesten von England. Unmittelbar neben dem Dorf liegt die Cheddar Gorge, die größte Felsschlucht im Vereinigten Königreich. In den zahlreichen Höhlen der Gorge wurde früher der Cheddar Käse gelagert und gereift. Im 19. Jahrhundert wurde die Cheddar-Produktion durch den Molkereibesitzer Joseph Harding (1805-1876) wesentlich verändert und modernisiert. Harding führte neue Maschinen und Verfahrensprozesse ein und gilt als 'Vater des Cheddar'.

Die heutige Beliebtheit des Cheddars in Großbritannien ist nicht zu einem kleinen Teil dem 2. Weltkrieg und den damit verbundenen Lebensmittelrationierungen zu verdanken. Während des Krieges war Cheddar eine der wenigen Käsesorten, die nach einem standardisierten Verfahren in großen Mengen hergestellt werden durften, während die Herstellung zahlreicher anderer britischer Käse verboten wurde, da die Milch knapp war. Dies führte zu einem massiven Molkereiersterben auf der Insel. Gab es vor dem 1. Weltkrieg noch über 3.500 Molkereien, waren es nach dem 2. Weltkrieg nur noch knapp 100, von denen die Mehrheit praktisch nur Cheddar Käse herstellte. An den Folgen des Molkereiersterbens hat Großbritannien heute noch zu leiden. Erst in den letzten Jahren haben wieder mehrere kleine Molkereien eröffnet, die Käse nach althergebrachten Rezepten herstellen.

Kurzbeschreibung

Buttrig, vollmundig mit feiner Salznote. Hervorragende Schmelzeigenschaften

Rezept, Zubereitung

Cheddar macht sich gut in Suppen, zu Fleischgerichten oder einfach pur zu Brot oder Kräckern und Salat. Aufgrund seiner guten Schmelzeigenschaften eignet sich Cheddar hervorragend zum Schmelzen und Überbacken von Pasta und Nudelgerichten.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter werden körperreiche Rotweine empfohlen.

Herstellung

Seit mehr als 50 Jahren wird die reichhaltige Milch von 1000 Kühen, die auf den saftigen Weiden der Gegend grasen, zu Käse verarbeitet. Das Cheddaring, eine besondere traditionelle Technik der Käseherstellung, spielt dabei die wesentliche Rolle. Hierbei wird der Bruch auf etwa erbsengroße Bruchstücke zerkleinert, die sich dann unter Rühren bei einer Temperatur von 40°C am Boden des Kessels absetzen. Nachdem die Molke abgelaufen ist wächst die Bruchmasse wieder zusammen. Diese Masse wird dann in Blöcke geschnitten und in speziellen Mühlen unter Zugabe von Salz zu Schnitzeln gemahlen. Diese Schnitzel werden daraufhin bis zu 24 Stunden gepresst und hinterher bei 10° bis 12°C für mindestens 3 Monate bei mildem Cheddar und für mindestens 10 Monate bei mature Cheddar gereift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 46117	GTIN-Stück  4 046896 461170	GTIN-Verpackung 14046896461177	eco-ID 292708	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Somerset
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	foliengereift
Labart	mind. 6 Monate gereift
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	1,8 %
Rinde verzehrbar	Steinsalz
Rinde	ja
Käseform	ohne Rinde
Haltbarmachung	Keilstück
Reifezeit Einheit	Schutzatmosphäre
	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GB-BIO-142
Welcher Standard wird erfüllt	SOIL Association

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tscheddar Matjur
------------	------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	100% Kohlendioxid in Lebensmittelqualität
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Cheddar
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Cheddar mature, 245g
Cheddar mature



Artikelnummer 46117	GTIN-Stück  4 046896 461170	GTIN-Verpackung 14046896461177	eco-ID 292708	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig, mit einer milden Säure und angenehmer Schärfe
Geruch	mild-säuerlich
Konsistenz	bissfest, kompakt, dezent krümmelig