





# Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

Cheddar mild rot Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690105	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690102	<b>eco-ID</b> 304736	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte

## Qualität

EU Bio-Logo, Lettische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

LV-BIO-01 |

## Zollrechtliche Herkunft

Lettland (LV)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Lettland

## Verarbeitungsland

Lettland

## Verpackungsland

Lettland

## Zutaten

KuhMILCH\*, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Farbstoff: Annatto, 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 hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt, und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen. Cheddar gibt es in verschiedenen Reifegraden, das bedeutet, dass es für viele unterschiedliche Geschmäcker eine passende Variante gibt. Cheddar ist ein Käse, der bei vielen Menschen, sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen, sehr beliebt ist. Cheddar wird nicht nur in seinem Ursprungsland England hergestellt, sondern auch in einigen anderen Ländern weltweit. Dadurch ist er in vielen verschiedenen Regionen beliebt.

## Besonderheiten

Traditionell war Cheddar hell- bis sonnengelb. Heutzutage ist auch orangefarbener Cheddar sehr beliebt. Sein orangefarbenes Aussehen kommt von dem natürlichen Farbstoff Annatto, der der Milch zugesetzt wird.

## Kurzbeschreibung

Cheddar hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt, und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen.







# Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

*Cheddar mild rot Scheiben*



<b>Artikelnummer</b> 69010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690105	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690102	<b>eco-ID</b> 304736	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Hier sind einige beliebte Möglichkeiten, Cheddar zu genießen:

Cheddar kann pur gegessen werden. Genieße ihn als Snack. Cheddar eignet sich hervorragend als Belag für Brote oder Crackers. Du kannst ihn dort auch bestens schmelzen lassen. Cheddar verleiht Sandwiches und Wraps eine herzhafte Note. Cheddar ist ein großartiger Käse für Aufläufe und Gratins. Er schmilzt gut und verleiht den Gerichten einen reichen Geschmack. Cheddar kann als Belag auf Pizza verwendet werden, entweder allein oder in Kombination mit anderen Käsesorten. Geschmolzener Cheddar ist ein beliebter Belag für Nachos. Cheddar kann in Omeletts oder Rührei gerührt werden, um ihnen einen herzhaften Geschmack zu verleihen. Cheddar ist ein klassischer Käse für die Zubereitung von Burgern. Er schmilzt gut und verleiht der Sauce eine reiche, würzige Note. Cheddar kann gut mit Früchten wie Äpfeln oder Birnen harmonieren. Auch in Kombination mit Nüssen ergibt sich ein köstlicher Snack.

## Herstellung

Pioniere in der Biokäseherstellung: Unser Hersteller ist stolz darauf, einer der ältesten Käseproduzenten in Lettland zu sein. Sie haben sich nicht nur der Tradition verpflichtet, sondern sind auch Vorreiter in der Herstellung von Biokäse.

Seit ihrer Gründung in den 1930er Jahren hat sich das Unternehmen der Produktion von Käse verschrieben. Diese jahrzehntelange Erfahrung spiegelt sich in der sehr guten Qualität ihrer Produkte wider. Sie setzen auf kontinuierliche Modernisierung, in der Überzeugung, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften



vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



# Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

*Cheddar mild rot Scheiben*



<b>Artikelnummer</b> 69010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690105	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690102	<b>eco-ID</b> 304736	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Cesvaines Pins
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	Annatto
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Lettische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	LV-BIO-01

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tscheddar mild rot Scheiben
------------	-----------------------------

## Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt, Mit Farbstoff
Zusammensetzung des Schutzgases	30% CO2, 70% Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Cheddar
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

*Cheddar mild rot Scheiben*



<b>Artikelnummer</b> 69010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690105	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690102	<b>eco-ID</b> 304736	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1455 kJ / 350 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,4 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, feines Milcharoma
Geruch	dezent nussig, milchig
Konsistenz	bissfest und kompakt