




Bio Gouda Scheiben, 100g

Bio Gouda Scheiben



Artikelnummer 69011	GTIN-Stück  4 046896 690112	GTIN-Verpackung 14046896690119	eco-ID 311384	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, EU 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, 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.

Allgemeines

Bereits seit dem 16. Jahrhundert, möglicherweise sogar früher, wurde in Süd-Holland und im westlichen Teil der Provinz Utrecht, besonders in der näheren Umgebung von Gouda, auf den Bauernhöfen ein Käse produziert, der seinen Namen von der Stadt Gouda erhielt. Heutzutage wird dieser Käse in vielen Ländern hergestellt und zählt zu den weltweit renommiertesten Käsesorten.

Besonderheiten

Gouda zählt zu den berühmtesten Käsesorten der Welt. Die feine Aromatik des berühmten Klassikers hält sich in der wiederverschließbaren Verpackung besonders gut.

Kurzbeschreibung

Die feine Aromatik des berühmten Klassikers hält sich in der wiederverschließbaren Verpackung besonders gut.






Bio Gouda Scheiben, 100g

Bio Gouda Scheiben



Artikelnummer 69011	GTIN-Stück  4 046896 690112	GTIN-Verpackung 14046896690119	eco-ID 311384	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Gouda-Scheiben mit feiner Aromatik bieten eine vielseitige Genusserfahrung. Hier sind einige Ideen, wie Sie diese köstlichen Käsescheiben genießen können. Arrangieren Sie die Gouda-Scheiben auf einer Käseplatte zusammen mit verschiedenen Käsesorten, Nüssen, Früchten und Crackern für einen eleganten Genuss. Kombinieren Sie die Gouda-Scheiben mit frischen Früchten wie Trauben, Apfelspalten oder Birnenschnitzen, um süße und herzhaft Kontraste zu erleben. Legen Sie die Gouda-Scheiben auf knuspriges Knäckebrot oder frisches Baguette und genießen Sie die harmonische Kombination von Geschmacks- und Texturkontrasten. Verwenden Sie die Gouda-Scheiben in Sandwiches mit Putenbrust, Rucola und Senf für einen leckeren und einfachen Snack. Schmelzen Sie die Gouda-Scheiben auf gegrillten Hamburgern, um eine cremige Schicht mit zarter Aromatik zu schaffen. Legen Sie die Gouda-Scheiben auf warme Brötchen oder Bagels und genießen Sie die zarte Schmelztextur des Käses. Servieren Sie die Gouda-Scheiben mit eingelegten Gurken, Oliven oder Artischockenherzen für zusätzliche Geschmacksvielfalt.

Paaren Sie die Gouda-Scheiben mit einem trockenen Weißwein oder einem fruchtigen Rotwein, um die Aromen zu ergänzen und zu intensivieren.

Herstellung

Pioniere in der Biokäseherstellung: Unser Hersteller ist stolz darauf, einer der ältesten Käseproduzenten in Lettland zu sein. Das Unternehmen hat sich nicht nur der Tradition verpflichtet, sondern ist auch Vorreiter in der Herstellung von Biokäse. Seit der Gründung in den 1930er Jahren hat sich der Betrieb 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, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 69011	GTIN-Stück  4 046896 690112	GTIN-Verpackung 14046896690119	eco-ID 311384	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	JSC Cesvaines Piens
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	60 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	60 Tag(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Kohlendioxid, Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1511 kJ / 361 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier, PE



Bio Gouda Scheiben, 100g
Bio Gouda Scheiben



Artikelnummer 69011	GTIN-Stück  4 046896 690112	GTIN-Verpackung 14046896690119	eco-ID 311384	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein-aromatisch

Geruch..... frisch mit dezenten süßen und nussigen Noten

Konsistenz..... zarte Textur