



Artikelnummer 50864	GTIN-Stück  4 046896 508646	GTIN-Verpackung 94046896508649	eco-ID 320618	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

Nicht EU Landwirtschaft

Allgemeines

Der Weingestein wird im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen, hergestellt. Hier wird auf 610 Meter über dem Meeresspiegel mit viel Leidenschaft und großem Fachwissen beste silofreie Milch zu großartigen Spitzenprodukten verarbeitet. Im vorletzten Jh. haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selbst zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft, die als selbständige Milchkäufer auftraten. So auch in Neuwies.

Das Know-how für diesen einzigartigen Käse haben Sandra und Phillip Müller. Phillip, der diplomierte Käsemeister hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich. Er und seine Frau Sandra sind Geschäftsinhaber und führen die Käserei seit 2007, die eine lange Tradition bis in 19. Jh. hat. Heute wird natürlich hochmoderne Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk kombiniert. Mit einer Photovoltaikanlage und einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei.



Besonderheiten

Der Käseteig ist mit einem Bio-Rotwein aus der Schweiz verfeinert. Er färbt die Marmorierung zart rosa.

Kurzbeschreibung

Schweizer Käsekunst. Rezent und ausdrucksstark. Für Fans von gut gereiftem Käse. Saftig im Geschmack mit feiner Weinnote.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



VB Bio Weingestein SB, 200g
Weingestein



Artikelnummer 50864	GTIN-Stück  4 046896 508646	GTIN-Verpackung 94046896508649	eco-ID 320618	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Solche Käse sind natürlich ein Highlight auf der Käseplatte und pur genossen kommen sie am besten zur Geltung. Oder mit passenden Zutaten in der Power-Bowl:

"Power Bowl" mit Weingestein

Zutaten für 2 Personen: 100 g Weingestein | 1 kleine, reife Avocado | 100 g Brokkoli (roh) | 100 g Rote Linsen | 1 kleiner Butternusskürbis (ca 110 g) | 1 kleine Rote Bete | 2 Eier | 1/2 Tasse Wildreis | Nüsse und Sonnenblumenkerne | Petersilie | Vinaigrette (aus Öl, Essig, Salz & Pfeffer) | Saft von 1/2 Zitrone | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Fleur de Sel | 1 EL Chiasamen | 2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Rote Bete und Butternusskürbis schälen, in kleine Würfel schneiden. Auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. 20 Minuten garen, dabei 2-3 mal wenden. Die Eier hart kochen. Den Reis und die Linsen nach Packungsangabe kochen. Den Weingestein in Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und fein schneiden. Den rohen Brokkoli waschen und in kleine Stücke zerteilen. Alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen. Zum Anrichten den warmen Reis in die Mitte einer großen Schüssel geben und das Gemüse, das Ei und die Nüsse, Kerne und Samen darauf ansprechend verteilen. Mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

Quelle Inhalte: Hersteller

Herstellung

Wenn es in der Wohnung oberhalb der Käserei nach feinem Käse, frisch gekochter Milch und gebackenem Brot riecht ist Frühstückszeit. Beim täglichen Frühstück versammeln sich die Geschäftsinhaber mit den Mitarbeitern und Lehrlingen in der gemütlichen Küche zum gemeinsamen Besprechen des Arbeitstages. Die drei Kinder sitzen auch mit am Tisch und Katze Mia erfreut öfters mit kleinen, lebendigen Überraschungen...

Für die Käse werden nur qualitativ hochwertige, natürliche Rohstoffe von gesunden Kühen aus der Region verwendet. Die Bauern bringen die Milch sogar noch persönlich vorbei, so ist ein guter, täglicher Kontakt gewährleistet. Dank der schonenden Milchverarbeitung und den kurzen Transportwegen wird eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung gewährleistet.

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten



Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Deutschland

Artikelnummer 50864	GTIN-Stück  4 046896 508646	GTIN-Verpackung 94046896508649	eco-ID 320618	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zutaten

Schnittkäse* (KuhMILCH*, Siedesalz, Lab, Milchsäurekulturen), Rotwein* (1%)

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Toggenburg, Schweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Käserei Neuwies
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 12 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	12 Woche(n)



Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003



VB Bio Weingestein SB, 200g
Weingestein



Artikelnummer 50864	GTIN-Stück  4 046896 508646	GTIN-Verpackung 94046896508649	eco-ID 320618	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Milch hergestellt. Enthält Alkohol. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1400 kJ / 340 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1,05 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PA

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milder Typ; Aromen: milchig, dezente Rotweinnote, Barrique; Grundgeschmack: umami, ausgewogen zwischen den restlichen Grundgeschmacksarten
Geruch	sauberer Bauernhof, milchig, leicht nach Kork und Barrique, an der Rinde nach Rotkulturen, frischer Milch und Joghurt ohne das Säuerliche
Konsistenz	geschmeidig