



Artikelnummer 50839	GTIN-Stück  4 046896 508394	GTIN-Verpackung 94046896508397	eco-ID 321267	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

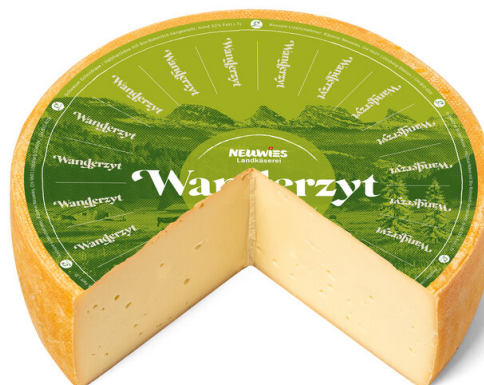


Qualität

EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

Allgemeines

Im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen wird der Wanderzyt hergestellt. Seit 2007 wird das kleine Familienunternehmen und die Käserei mit frischem Wind und großer Begeisterung geführt. Im vorletzten Jahrhundert haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selber zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft. Hier wirken Sandra und Philipp Müller mit ihrem Team. Ihr Credo: "Die Natur rund um unsere Landkäserei ist unsere Heimat und unsere Inspirationsquelle. Aber auch gleichzeitig unser grösstes Kapital. Aus ihr wird jene köstliche silofreie Bio-Landmilch gewonnen, die wir für unsere Käsespezialitäten verwenden. Natur pur. Genuss pur. So denken wir. Und so leben wir."



Besonderheiten

Wanderzyt ist ein Käse, der die meisterhafte Handschrift von Käsemeister Philipp Müller auf unverkennbare Weise trägt.

Kurzbeschreibung

Helvetische Käsekultur vom Feinsten – ein Fest für die Sinne, das Tradition und Genuss in ihrer schönsten Form vereint.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Rezept, Zubereitung

Wanderzyt ist der perfekte Anlass, die Vielfalt des Schweizer Käses in seiner ursprünglichsten Form zu erleben. Auf einer Käseplatte kommt die Spezialität besonders gut zur Geltung. Er kann auch hervorragend als Aperitif genossen werden. Solch ein Käse spielt auch beim traditionellen Zvieri eine wichtige Rolle, sei es als nahrhafter Snack oder in Kombination mit frischem Brot. Klassische Gerichte wie Älplermagronen, eine schmackhafte Mischung aus Pasta und kräftigem Käse, erinnern an die einfache, aber köstliche Schweizer Hausmannskost. Für unterwegs oder für festliche Anlässe bieten sich Käsesnacks und Fingerfood mit Wanderzyt an. Die Kombination von Käse mit regionalem Wein sorgt schließlich für ein abgerundetes Genusserlebnis, das den Käse Wanderzyt zu einem besonderen Highlight macht. Schweizer Käse – ganz im Zeichen der Tradition und des guten Geschmacks.



Wanderzyt 1/2, 2,1kg
Wanderzyt



Artikelnummer 50839	GTIN-Stück  4 046896 508394	GTIN-Verpackung 94046896508397	eco-ID 321267	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Zweimal täglich wird die frische Milch von etwa 16 ausgewählten Milchbauern angeliefert, die alle im Umkreis von 10 Kilometern ansässig sind. So entsteht ein wahrhaft lokales Produkt, das nicht nur in puncto Qualität, sondern auch in ökologischer Hinsicht besonders überzeugt. Die Verwendung einer Holzheizung unterstreicht den nachhaltigen Ansatz der Käserei.

Auf 610 Metern über dem Meeresspiegel verarbeitet der Käsermeister mit seinem Team täglich beste silofreie BIO-Milch zu Käse und anderen Milchprodukten. Stets auf der Suche nach neuen Rezepten, bereichert er die Käselandschaft mit handveredelten Käseinnovationen und außergewöhnlichen Kreationen. Der Familienbetrieb verbindet dabei modernste Technik mit traditionellem Käserhandwerk, um jeder Käsesorte eine individuelle Reifung zu ermöglichen. Verschiedene Käsekeller mit spezifischen Temperaturen und Klimabedingungen sorgen dafür, dass jede Sorte perfekt zur Entfaltung gelangt.

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

MILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Artikelnummer 50839	GTIN-Stück  4 046896 508394	GTIN-Verpackung 94046896508397	eco-ID 321267	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 53 % ja
Produzent	Käserei Neuwis
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 8 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1518 kJ / 366 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g



Wanderzyt 1/2, 2,1kg
Wanderzyt



Artikelnummer 50839	GTIN-Stück  4 046896 508394	GTIN-Verpackung 94046896508397	eco-ID 321267	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 2,1 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Verpackungsmaterial PE, PA

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, angenehm "spicy", vollmundig, vielfältig, umami, nussig, macht Lust auf mehr

Geruch frisch, typische Bergkäsenoten, authentischer Bergkäseduft

Konsistenz cremig und sehr geschmeidig