





# Bio Tilsiter Scheiben, 100g

Bio Tilsiter Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69012	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690129	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690126	<b>eco-ID</b> 322832	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

What a Cheese

## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Allgemeines

Seit den Anfängen des 19. Jahrhunderts wurde Tilsiter in verschiedenen Regionen Ostpreußens produziert, insbesondere in unmittelbarer Nähe der Stadt Tilsit. Ursprünglich wurde er vorwiegend als magerer Käse während der Erntezeit hergestellt, damals war er mit Kümmel versetzt und diente zur Belieferung der Milcherzeuger. Im Laufe der Zeit begann man, Tilsiter auch mit einem höheren Fettgehalt zu produzieren.

Diese Käsesorte, charakterisiert durch ihre einzigartige Herstellung, hat eine typische Geschmacksnote und wird heute in verschiedenen Ländern unter dem Namen Tilsiter produziert. Die Entwicklung von Tilsiter-Käse spiegelt nicht nur die Tradition, sondern auch die Anpassung an unterschiedliche Geschmackspräferenzen im Laufe der Zeit wider. Heute erfreut sich Tilsiter-Käse weltweit großer Beliebtheit und wird in unterschiedlichen Varianten und Geschmacksrichtungen genossen.

## Besonderheiten

Der Klassiker mit der typischen Bruchlochung hat einen unverkennbaren Geschmack, der sich internationaler Beliebtheit erfreut. In der wiederverschließbaren Verpackung hält sich die leicht pikante Geschmacksnote des Tilsiters auf optimale Weise.

## Kurzbeschreibung

Der Klassiker mit der typischen Bruchlochung hat einen unverkennbaren Geschmack, der sich internationaler Beliebtheit erfreut.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern





# Bio Tilsiter Scheiben, 100g

Bio Tilsiter Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69012	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690129	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690126	<b>eco-ID</b> 322832	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Legen Sie Tilsiter-Käsescheiben auf frisches Brot oder Baguette und genießen Sie die Kombination aus der würzigen Note des Käses und der Textur des Brotes.

Kombinieren Sie Tilsiter mit herzhaften Belägen wie geräuchertem Schinken, Salami oder Truthahn für ein schmackhaftes Sandwich oder einen Snack.

Wickeln Sie Tilsiter-Käsescheiben in Wraps oder Tortillas und fügen Sie frisches Gemüse, Avocado und Sauce hinzu, um eine pikante Wrap-Mahlzeit zu kreieren.

Legen Sie Tilsiter-Käsescheiben auf knusprige Crackers oder Knäckebrot und garnieren Sie sie mit Oliven oder eingelegten Gurken für einen einfachen Snack. Verwenden Sie Tilsiter-Käsescheiben als geschmolzene Schicht auf Hamburgern, um eine extra würzige Geschmacksnote zu erhalten. Bauen Sie herzhaft Paninis oder gegrillte Toasts mit Tilsiter-Käsescheiben, Schinken und Senf für ein geschmackvolles Sandwich.

Servieren Sie Tilsiter mit Dijon-Senf oder einem fruchtigen Chutney, um die pikante Note des Käses zu betonen. Reichen Sie Tilsiter-Käsescheiben als Teil einer Tapas-Platte oder als Aperitif mit eingelegten Oliven und Nüssen.

Genießen Sie Tilsiter-Käse mit einem trockenen Rotwein, um die Aromen zu intensivieren und einen ausgewogenen Geschmack zu erleben.

## 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.

## 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.*



# Bio Tilsiter Scheiben, 100g

Bio Tilsiter Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69012	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690129	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690126	<b>eco-ID</b> 322832	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

## 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 50 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
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; info@vallee-verte.de



# Bio Tilsiter Scheiben, 100g

Bio Tilsiter Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69012	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690129	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690126	<b>eco-ID</b> 322832	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,100 kg
-------------	----------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier, PE

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	leicht pikant
Geruch	frische, feine Würze
Konsistenz	bissfest