





# Bio Edamer Scheiben, 100g

Bio Edamer Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69014	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690143	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690140	<b>eco-ID</b> 322834	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

What a Cheese

## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Allgemeines

In zahlreichen Ländern, in denen er hergestellt wird, trägt dieser Käse unterschiedliche Namen wie Edam, Edamer, Edami und Edammer. Seine Ursprünge liegen im malerischen, niederländischen Ort Edam. Die Geschichte des Edamer erstreckt sich über viele Jahrhunderte, als er aus hochwertiger Rohmilch hergestellt wurde und als begehrte Exportware galt. Bereits im 17. Jahrhundert diente sein charakteristischer Geschmack als Inspiration für den Mimolette-Käse in Frankreich.

Heutzutage hat sich der Edamer zu einer international produzierten Käsesorte entwickelt. Seine Reise durch die Zeiten und über Grenzen hinweg spiegelt die Vielseitigkeit und Beliebtheit dieser Delikatesse wider. Der Edamer steht nicht nur für eine reiche, historische Tradition, sondern auch für die kulturelle Verbindung zwischen verschiedenen Ländern und ihren einzigartigen Käsetraditionen.

## Besonderheiten

Der zeitlose Klassiker entfaltet sein feines Aroma auch in geschnittener Form auf höchst elegante Weise. Der reine, milde Geschmack hält sich in der wiederverschließbaren Verpackung optimal.

## Kurzbeschreibung

Der zeitlose Klassiker entfaltet sein feines Aroma auch in geschnittener Form auf höchst elegante Weise.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

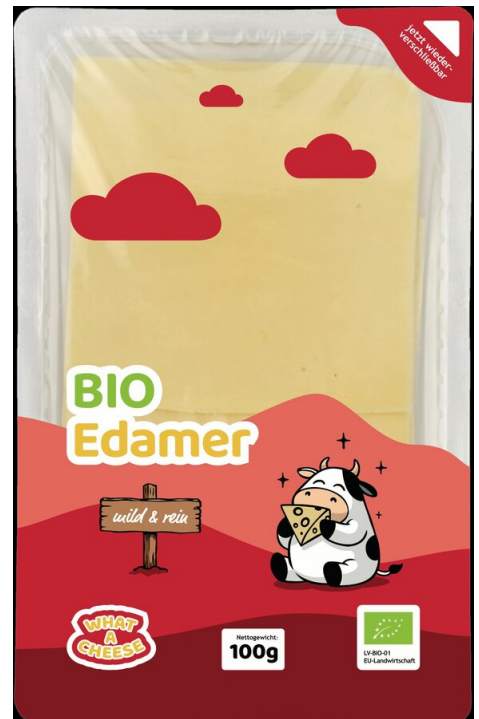
## Rezept, Zubereitung

Genießen Sie Edamer auf frischem Brot oder Baguette. Kombinieren Sie ihn mit Butter, Senf oder Marmelade, um einen interessanten Geschmackskontrast zu schaffen.

Verwenden Sie Edamer in Sandwiches oder Wraps, zusammen mit frischem Gemüse, Schinken oder Truthahn, um eine leckere und nahrhafte Mahlzeit zu kreieren.

Schmelzen Sie Edamer in Aufläufen, Gratins oder auf Pizzen. Die cremige Textur und der milde Geschmack verleihen diesen Gerichten eine köstliche Note. Genießen Sie Edamer einfach als Snack für zwischendurch. Die praktische Portionierung in Scheiben macht es bequem und ideal für den Genuss unterwegs. Fügen Sie Edamer zu gemischten Salaten hinzu, um eine zusätzliche geschmackliche Dimension zu schaffen. Dies funktioniert besonders gut in Kombination mit grünen Blattsalaten oder Tomaten.

Kombinieren Sie Edamer mit einem passenden Wein, wie einem leichten Weißwein oder einem fruchtigen Rotwein, um die Aromen zu ergänzen.







# Bio Edamer Scheiben, 100g

Bio Edamer Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69014	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690143	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690140	<b>eco-ID</b> 322834	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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.*

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



# Bio Edamer Scheiben, 100g

Bio Edamer Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69014	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690143	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690140	<b>eco-ID</b> 322834	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g



Energie kJ / kcal	1455 kJ / 350 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1,4 g



# Bio Edamer Scheiben, 100g

Bio Edamer Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69014	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690143	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690140	<b>eco-ID</b> 322834	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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..... mild und rein

Geruch..... milchig

Konsistenz..... feine Textur mit zartem Schmelz