





# Bio Cheddar Scheiben, 100g

Bio Cheddar Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69000	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690006	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690003	<b>eco-ID</b> 322473	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

What a Cheese

## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Allgemeines

Cheddar hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen. Cheddar gibt es in verschiedenen Reifegraden, das bedeutet, dass es für viele unterschiedliche Geschmäcker eine passende Variante gibt. Cheddar ist ein Käse, der bei vielen Menschen, sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen, sehr beliebt ist.

Cheddar wird nicht nur in seinem Ursprungsland England hergestellt, sondern auch in einigen anderen Ländern der Welt. Dadurch ist er in vielen verschiedenen Regionen beliebt.

## Besonderheiten

Ein Bio-Cheddar in allerbesten Qualität. Sowohl pur als auch in Zubereitungen ein schmelzender Genuss. Die Frische des Käses wird in der wiederverschließbaren Verpackung optimal bewahrt.

## Kurzbeschreibung

Cheddar hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt, und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

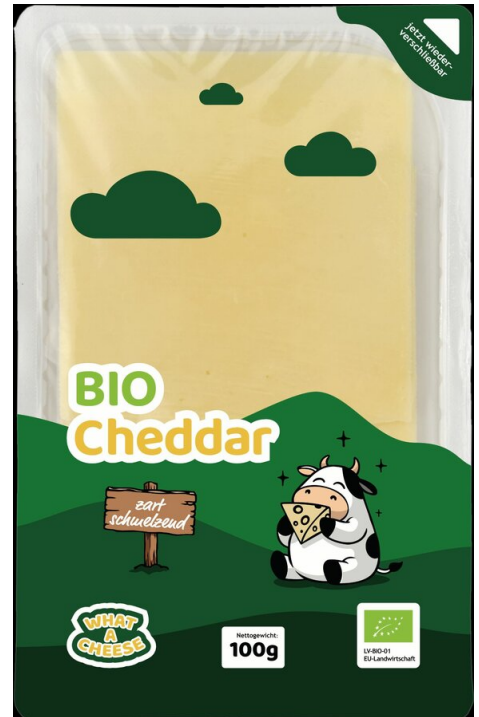
Gekühlt bei 2-8 °C lagern

## Rezept, Zubereitung

Hier sind einige beliebte Möglichkeiten, Cheddar zu genießen:

Cheddar kann pur gegessen werden. Genieße ihn als Snack. Cheddar eignet sich hervorragend als Belag für Brote oder Crackers. Du kannst ihn dort auch bestens schmelzen lassen. Cheddar verleiht Sandwiches und Wraps eine herzhafte Note. Cheddar ist ein großartiger Käse für Aufläufe und Gratins. Er schmilzt gut und verleiht den Gerichten einen reichen Geschmack. Cheddar kann als Belag auf Pizza verwendet werden, entweder allein oder in Kombination mit anderen Käsesorten. Geschmolzener Cheddar ist ein beliebter Belag für Nachos. Cheddar kann in Omeletts oder Rührei gerührt werden, um ihnen einen herzhaften Geschmack zu verleihen. Cheddar ist ein klassischer Käse für die Zubereitung von Burgern. Er schmilzt gut und verleiht der Sauce eine reiche, würzige Note. Cheddar kann gut mit Früchten wie Äpfeln oder Birnen harmonieren. Auch in Kombination mit Nüssen ergibt sich ein köstlicher Snack.

Es gibt viele Getränke, die gut zu Cheddar passen: Rotwein, z.B. Cabernet Sauvignon, Merlot oder ein Chianti, ein kräftiger Weißwein, wie ein Chardonnay oder ein Sauvignon Blanc, ein kräftiges, gut gehopftes Bier wie ein IPA (India Pale Ale) oder ein Stout, Apfelsaft, Traubensaft oder Apfelsaft.







# Bio Cheddar Scheiben, 100g

Bio Cheddar Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69000	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690006	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690003	<b>eco-ID</b> 322473	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften



vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓



# Bio Cheddar Scheiben, 100g

Bio Cheddar Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69000	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690006	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690003	<b>eco-ID</b> 322473	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 46 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	90 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

## Qualität

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

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tscheddar mild Scheiben
------------	-------------------------

## Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Kohlendioxid, Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de



# Bio Cheddar Scheiben, 100g

Bio Cheddar Scheiben



<b>Artikelnummer</b> 69000	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 690006	<b>GTIN-Verpackung</b> 14046896690003	<b>eco-ID</b> 322473	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1427 kJ / 344 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 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	mild, feines Milcharoma
Geruch	mild, frisch
Konsistenz	bissfest aber zart schmelzend