


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50545	94046896001690	94046896505457	340925	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft, AOP Schweiz



Allgemeines

L'Etivaz wird von einer Genossenschaft mit ca. 70 Mitgliedern hergestellt. Seinen Namen hat der Käse von der kleinen Gemeinde L'Etivaz in den Waadtländer Alpen in der Schweiz. Die Genossenschaft wurde 1932 gegründet. Ziel der Gründung war es, für die KäserInnen aus der Region Reifungskeller für ihre Käse zu bauen und den Käse zu vermarkten. Im Jahr 1934 wurden die ersten Reifungskeller mit Platz für 3.200 Käseläibe erbaut. Diese Reifungskeller wurden kontinuierlich ausgebaut, heute haben sie ein Fassungsvermögen von rund 20.000 Laiben.

L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse, der in etwas mehr als hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober aus Rohmilch hergestellt wird.

Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter. Es ist vorgeschrieben, dass die Milch über dem offenen Feuer verkäst wird, in Handarbeit gemäß traditionellem Rezept.



Besonderheiten

L'Etivaz darf nur vom 10. Mai bis zum 10. Oktober hergestellt werden. Die Milch nur im Kupferkessel mit Holzfeuer erhitzt werden. Unser L'Etivaz wird im Familienbetrieb hergestellt, der insgesamt drei Alpen bewirtschaftet, die wiederum in drei Höhenlagen liegen. Im Laufe des Sommers, sobald die kräuterreichen Gräser abgefressen sind, zieht die Familie mit ihren Kühen eine Stufe höher. Zwar ist der Proteingehalt des Grases auf höheren Wiesen geringer, dafür sind die Aromen umso intensiver.

Kurzbeschreibung

Erster geschützter Käse aus der Schweiz. Produktion oben auf der Alp, im Kupferkessel über offenem Holzfeuer und nur während der Sommermonate. Ausdruckstarker Geschmack nach Nüssen und Kräutern. Absoluter Genusskäse.


Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8-12 °C lagern



L'Etivaz Floral AOP, 22kg
L'Etivaz Floral AOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50545	94046896001690	94046896505457	340925	

Rezept, Zubereitung

L'Etivaz AOP wird aufgrund seines Aroma gerne im Fondue oder zu warmen und kalten Gerichten gehobelt gereicht.

Fruchtige Melonenwürfel mit L'Etivaz AOP

Für 4 Personen: 200 g L'Etivaz AOP in 3-4 mm dicke Scheiben geschnitten, 2 Zuckermelonen (Cantaloupe) à 600 g, 50 ml Wasser, 300 g brauner Zucker, ¼ TL Bio-Agar-Agar, einige Basilikumblätter

Melonen schälen, entkernen, grob würfeln und in ein Sieb geben, Saft auffangen. Wasser mit Zucker aufkochen, bis er sich löst. Melonenstücke zugeben und bei kleiner Hitze zu Brei einkochen. Bio-Agar-Agar im aufgefangenen Saft (ggf. mit etwas Wasser) aufkochen und unterrühren. Masse ca. 1 cm hoch in eine Form gießen und 2 Std. kaltstellen. Käse in 4 × 4 cm Quadrate schneiden, mit dem Gelee ebenso verfahren. Abwechselnd zu 4-schichtigen Würfeln stapeln, mit Basilikum garnieren.

Quelle Inhalte: etivaz-aop.ch; Quelle Rezept: schweizerkaese.de

Herstellung

Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe, deren Produktionsstätten sich auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 m befinden. Dort fressen die Milchkühe aromareiches, saftiges Weidegras. Die Tiere müssen im Sömmerungsbetrieb zweimal täglich gemolken werden. Die Milch darf nur innerhalb des Alpbetriebs oder des Alpareals transportiert werden. L'Etivaz darf nur vom 10. Mai bis zum 10. Oktober hergestellt werden. Die Verwendung von Milchpumpen ist verboten, um Veränderungen des Milchfetts zu verhindern. Die Abendmilch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden. Es ist verboten, die Abendmilch im Kessi aufzubewahren. Das Zentrifugieren der Milch ist ausdrücklich verboten. Die Milch darf höchstens während 18 Stunden aufbewahrt werden. Der L'Etivaz wird nach den lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren nur im Kupferkessel hergestellt. Geheizt wird ausschließlich mit direktem Holzfeuer. Nach dem Salzbad dürfen die frischen Käse max. 7 Tage auf der Alp bleiben. Dann reifen die Käse auf ungehobelten Fichtenbrettern in der Genossenschaft zu voller Genussreife.

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

KuhMILCH*, Siedesalz, Stabilisator: Calciumchlorid, Lab, Milchsäurekulturen

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.



L'Etivaz Floral AOP, 22kg
L'Etivaz Floral AOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50545	94046896001690	94046896505457	340925	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Château-d'Oex, Schweiz
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Coop d'Etivaz
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP Schweiz


weitere Bezeichnungen

Aussprache	l'Etivass
------------	-----------



L'Etivaz Floral AOP, 22kg
L'Etivaz Floral AOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50545	94046896001690	94046896505457	340925	

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Aus Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.
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	1710 kJ / 406 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	22 kg
-------------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch, umami, ländlich, erinnert an geröstete Zwiebeln und Haselnuss
Geruch	ländlich, nussig, mild-säuerlich, typisch nach Schweizer Bergkäse, mit dezentem Rotkulturaroma
Konsistenz	bissfest, elastisch, krümelig, typisch