



Blaue Kornblume Torte, 3kg

Blaue Kornblume Torte



Artikelnummer 80400	GTIN-Stück  4 046896 804007	GTIN-Verpackung 94046896804000	eco-ID 56035	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), blaue Edelschimmelkulturen

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.



Allgemeines

Im nordwestlichen Jütland, auf der von den Ufern des Limfjordes umgebenen Halbinsel Salling, liegt das kleine Dorf Thise mit seiner bekannten Meierei. In Thise, so der Hersteller, können Sie das Rauschen der Nordsee, den Wind im Gras und die zuckenden Ohren der Kühe schmecken.

Die Thise Mejeri wurde 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern gegründet. Es ist die Geschichte einiger besonders hartnäckiger Milcherzeuger aus Nord- und Mitteljütland, die an ihrem Traum festhielten, trotz überwältigender Widerstände in den Anfangsjahren: Praktisch keine Geschäfte wollten die Bio-Produkte in ihren Regalen und die Molkerei verzeichnete ein durchschlagendes Defizit und brachte die eigenen Finanzen der Milchbauern an ihre Grenzen. Aber trotz der anfänglichen Probleme kämpften sie weiter. Heute ist die Thise Mejeri Dänemarks zweitgrößte Molkerei. Immer noch im Besitz der Genossenschaftsmitglieder, immer noch unabhängig und biologisch! Der unerschütterliche Pioniergeist lebt weiter!



Blaue Kornblume Torte, 3kg

Blaue Kornblume Torte



Artikelnummer 80400	GTIN-Stück  4 046896 804007	GTIN-Verpackung 94046896804000	eco-ID 56035	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Die Blaue Kornblume ist ein vielfach ausgezeichnetem Käse. Aufgrund seines milden Blauschimmelaromas eignet sich der Käse besonders für Einsteiger im Bereich Blauschimmelkäse. Die Blaue Kornblume sollte mit der Käseharfe geschnitten werden, damit die Stücke eine schöne Schnittfläche erhalten.

Kurzbeschreibung

Dänischer Weichkäse mit dezenter Blauschimmelnote. Vollmundig, weich, fein buttrig und nussig. Alleskönner. Rustikal zu Vollkornbrot. Bestens geeignet für Soßen und Käseplatten. Der Blauschimmel-Einsteiger-Käse!

Rezept, Zubereitung

Blaue Kornblume schmilzt perfekt in Soßen aber auch im Raclette-Pfännchen ist er eine angenehme Überraschung.

Kartoffelpizza mit Blauer Kornblume

Zutaten für 1 Pizza: Pizzateig: 5 g Hefe | 1½ dl Wasser | ¼ TL Salz | ¼ dl Olivenöl | 225 g Hartweizenmehl; Belag: 30 g Blaue Kornblume | 1 mittelgroße Kartoffel | 1 EL Olivenöl | etwas Petersilie oder andere Kräuter

Aus den oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Eine Tischplatte mit Mehl bestreuen und den Teig für eine mittelgroße Pizza ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Pizzateig darauf platzieren. Die Pizza mit Olivenöl bestreichen. Schneiden Sie die Kartoffel in dünne Scheiben und verteilen Sie sie auf der Pizza, sie sollten sich vorzugsweise ein wenig überlappen. Verteilen Sie den Käse in kleinen Stücken auf der Pizza. Backen Sie sie rund 12 Minuten bis sie knusprig ist und die Kartoffeln weich sind. Bestreuen Sie die Pizza mit Petersilie oder anderen Kräutern und servieren Sie sie heiß. Passende Getränke: feinherbe Weißweine aus dem Rheingau oder von der Mosel.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Je cremiger der Käse ist, desto mehr Säure darf der Wein haben. Blauschimmelkäse haben meist einen pikanten, oft fast scharfen Geschmack und benötigen einen Wein, der sich gegen sie behaupten kann. Zu Blauschimmelkäse harmonisieren daher in erster Linie Weine mit entsprechender Süße, wie Beerenauslesen, Portweine oder ein Elsässer Gewürztraminer.

Herstellung

Die Blaue Kornblume ist die Erfindung des Käsemeisters Per Christensen, welcher diese besondere Sorte in der Gedsted Molkerei, einem Kooperationspartner der Thise Mejeri, herstellt. Die Molkerei ist im Familienbesitz von Per und Gerda Christensen, die durch die Jahre hinweg gemeinsam mit ihren Kindern den größten Teil der Arbeitskräfte ausgemacht haben. Damit ist die Gedsted-Mejeri die dritte Meierei innerhalb des nordjütändischen Zusammenschlusses.

Blaue Kornblume ist ein weicher, cremiger und milder Blauschimmelkäse. Produziert mit Emotionen und viel Handkraft. Daher wird die Blaue Kornblume in 400-l-Käsefässern hergestellt, in denen die Milch von Hand gerührt wird.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Obwohl es anfangs finanziell nicht sinnvoll war weigerten sie sich, das Handtuch zu werfen. Trotz der Tatsache, dass ihre Freunde, die in der konventionellen Landwirtschaft arbeiteten, zu dieser Zeit mehr Geld verdienten, blieben sie dabei.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß



Blaue Kornblume Torte, 3kg

Blaue Kornblume Torte



Artikelnummer 80400	GTIN-Stück  4 046896 804007	GTIN-Verpackung 94046896804000	eco-ID 56035	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 80400	GTIN-Stück  4 046896 804007	GTIN-Verpackung 94046896804000	eco-ID 56035	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Jutland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 60 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,3 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100, DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1623 kJ / 392 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,3 g



Blaue Kornblume Torte, 3kg

Blaue Kornblume Torte



Artikelnummer 80400	GTIN-Stück  4 046896 804007	GTIN-Verpackung 94046896804000	eco-ID 56035	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
 Verpackungsmaterial Alu, Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ausgewogen-aromatisch mit delikatem Blauschimmelaroma, fruchtig mit dezenten Hefenoten, erinnert an jungen Wein
Geruch mild, charakteristisch nach Blauschimmel, erinnert an frisch vergorene Früchte
Konsistenz angenehm sahnig, homogen, besonders zart-schmelzend

