



White Stilton Blueberries PDO, 1kg

White Stilton Blueberries PDO



Artikelnummer 46730	GTIN-Stück  4 046896 46730 1	GTIN-Verpackung 94046896467304	eco-ID 63482	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, SOIL Association, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

GB-ORG-05 | SA

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

Schnittkäse (KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen), Blaubeerzubereitung (Blaubeeren* (5,5%), Zucker*, Sonnenblumenöl*, Fruktose, natürliches Blaubeeraroma)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*kontrolliert biologischer Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Dieses Produkt ist mit sonstigen natürlichen Aromen aromatisiert.



White Stilton Blueberries PDO, 1kg

White Stilton Blueberries PDO



Artikelnummer 46730	GTIN-Stück  4 046896 46730 1	GTIN-Verpackung 94046896467304	eco-ID 63482	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Allgemeines

White Stilton ist eine eher seltene Version des Blue Stilton, nur kürzer gereift und ohne Schimmelwachstum. Im Jahr 1996 erhielten der White und der Blue Stilton zusammen den Status der geschützten Ursprungsbezeichnung, als Marke waren sie bereits seit 1966 eingetragen.

Die beiden Käse haben eine Geschichte, auch das Herstellungsgebiet und die Art und Weise ihn zu produzieren sind gleich. Beim White Stilton wächst eben kein Blauschimmel und er wird relativ jung angeboten und gern mit den verschiedensten Zutaten, wie z.B. Blueberries, versehen.

Die erste literarische Erwähnung findet sich in der 1727 veröffentlichten "Tour through England and Wales" von Daniel Defoe, in der er berichtet, in jenem Jahr durch Stilton, eine für ihren Käse bekannte Stadt gekommen zu sein. Er beschrieb den Käse dort als "englischen Parmesan".

Mitte des 18. Jh. führte durch den mittelenglischen Ort Stilton ehemals eine wichtige Straße, die „Great North Road“, die London mit Schottland verband. Wer auf seiner Reise von Süd nach Nord in Stilton Rast machte, kehrte im Dorflokal „Bell Inn“ ein und stärkte sich mit Brot und Käse. Vielen schmeckte dieser Käse so gut, dass sie ihn mit auf ihre weiten Reisen nahmen und ihn so auch außerhalb von Stilton bekannt und berühmt machten.

Die Stilton-Rezeptur hat sich im Laufe der Zeit wohl immer einmal wieder verändert, so die Stilton Cheese Makers Association: "Wir glauben, dass Stilton ein Frischkäse mit blauen Adern war. Es ist unklar, ob die blaue Äderung durch häufiges Bürsten des reifenden Käses kamen oder ob die alternden Käsesorten einfach gerissen sind, so dass einige blau wurden und andere nicht. „It must have been a hit or miss affair!!“

Somit ist also klar, dass niemand Stilton erfunden hat - er hat sich im Laufe der Zeit von diesem gepressten, gekochten Frischkäse - von dem einige blau gewesen sein könnten - zu dem Käse entwickelt, den wir heute haben und der geschützt ist.

Stilton (White und Blue) ausschließlich in den drei Grafschaften Leicestershire, Derbyshire und Nottinghamshire hergestellt.

Die Cropwell Bishop Creamery wird in der 3. Generation als erfolgreiches Familienunternehmen geführt. Die Käserei liegt ca. 10 km von Nottingham entfernt. Die rund 50 Mitarbeiter der kleinen Käserei stammen alle aus den umliegenden Gemeinden und sind oft schon seit Generationen bei Cropwell Bishop beschäftigt. Die Milch für den Blauschimmel-Käse wird täglich frisch von ca. 13 familiengeführten Bauernhöfen angeliefert und sofort weiterverarbeitet.

Besonderheiten

Der White Stilton bekommt im Mund eine cremige Konsistenz, obwohl er eine bröckelige Struktur hat. Seiner Neigung zum Bröckeln wird man beim Stücke schneiden im Verkauf am besten mit einem Weichkäsemesser (sehr dünne Klinge) Herr.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Ein White Stilton kann pikant oder süß kombiniert werden. Passende Getränke zu White Stilton: schwarzer Tee und Riesling.

Spinatsalat mit White Stilton Blueberries und Früchten - aus nachfolgenden Zutaten zubereiten. Enjoy!

1 Bund jungen Spinat | 450 g Mandarinen, schälen und Spalten verwenden | 1 Apfel, gewürfelt | 1/2 Tasse Pekannüsse (können auch kandiert werden) | 1/2 Tasse White Stilton Blueberries | Balsamico-Vinaigrette

Quelle Inhalt: Amtsblatt der Europäischen Kommission sowie stiltoncheese.co.uk; Quelle Rezept: food.com



White Stilton Blueberries PDO, 1kg

White Stilton Blueberries PDO



Artikelnummer 46730	GTIN-Stück  4 046896 46730 1	GTIN-Verpackung 94046896467304	eco-ID 63482	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Herstellung

Im Gegensatz zu Blue Stilton werden dem Käsebruch keine Blauschimmelkulturen zugegeben. Der Bruch wird ganz leicht mit Steinsalz gesalzen und mit getrockneten Blaubeerstückchen vermischt. Nach dem Einformen reift der Käse für mind. 14 Tage.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Fruktose, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 46730	GTIN-Stück  4 046896 46730 1	GTIN-Verpackung 94046896467304	eco-ID 63482	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	Weißzucker
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Käsezubereitung aus Schnittkäse; Blaubeerzubereitung (Blaubeeren* (5.5%). Zucker,*, Sonnenblumenöl*, Fruktose, natürliches Blaubeeraroma)
Käsegruppe AT.....	Käsezubereitung aus Schnittkäse; Blaubeerzubereitung (Blaubeeren* (5.5%). Zucker,*, Sonnenblumenöl*, Fruktose, natürliches Blaubeeraroma)
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr.....	48 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	foliengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 14 Tage
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2,3 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde
Käseform.....	1/2 Laib
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Region.....	Nottingham
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	GB-ORG-05
Welcher Standard wird erfüllt.....	SOIL Association, EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Uaheit Stilten Blubäri
-----------------	------------------------



White Stilton Blueberries PDO, 1kg

White Stilton Blueberries PDO



Artikelnummer 46730	GTIN-Stück  4 046896 46730 1	GTIN-Verpackung 94046896467304	eco-ID 63482	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Aroma / Aromen
Bezeichnung des Lebensmittels	Käsezubereitung aus Schnittkäse und Blaubeeren nach Englischer Zubereitungsart
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1435 kJ / 343 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgeprägter, angenehmer Heidelbeergeschmack mit süßem und fruchtigem Aroma
Geruch	frisch, süß, nach Heidelbeeren
Konsistenz	brüchig, krümelig, körnig