

<b>Artikelnummer</b> 50560	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 505607	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505600	<b>eco-ID</b> 65749	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

### Zutaten

KUHMILCH\* (ROHMILCH), Siedesalz, Milchsäurekulturen, tierisches 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.*



## Allgemeines

Die Familie Stadelmann bewirtschaftet die Käserei Stofel in Untermwasser seit 1983 in zweiter Generation als Familienbetrieb. Vater Niklaus und Sohn Thomas - beides Meisterkäser - teilen sich die Arbeit zusammen mit den Ehefrauen Hildi und Marianne. Bei Stadelmanns wird mit Liebe und Leidenschaft gekäst. Sohn Thomas tüfelt laufend an neuen Spezialitäten, sei es mit weißem oder blauem Schimmel, mit Rotkultur oder Heublumen. Die Käsekreationen kommen dabei nicht abgehoben daher, sondern tragen die Handschrift von bestem handwerklichen Können und Käsetradition. Kein Wunder also, werden die Käse bei Prämierungen regelmäßig mit Medaillen geehrt.

Die Familie Stadelmann will auch in Zukunft die Milch aus dem Toggenburg zu innovativen und traditionellen Bio-Produkten veredeln, das Beziehungsnetz weiter ausbauen und langfristige, nachhaltige Zusammenarbeit mit seinen Partnern anstreben. Das Ziel ist, neue Arbeitsplätze zu schaffen, eine aktive Rolle in der Ausbildung junger Menschen einzunehmen, eine extensive Landwirtschaft zu fördern und damit mitzuhelfen die einzigartige Toggenburgerlandschaft für weitere Generationen zu erhalten.

## Besonderheiten

Das Obertoggenburg bietet mit seinen Berg- und Alpwiesen beste Voraussetzungen für die Milchproduktion. Die Milch stammt ausschließlich von Bergbauern. Sie halten ihre Tiere auf den Höfen oder auf den saftigen Obertoggenburger Alpen (900 - 1200 Meter über dem Meeresspiegel) nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft.



# Unterwasser Extra, 8kg

Unterwasser Extra



<b>Artikelnummer</b> 50560	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 505607	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505600	<b>eco-ID</b> 65749	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Ausdrucksstarke Schweizer Käsekunst. Vollmundig und charaktervoll. Mit schöner nussiger Note. Genuss- oder Belohnungs-Käse.

## Rezept, Zubereitung

Unterwasser ist ein Käse zum PUR genießen. Er eignet sich aber natürlich auch für die warme Küche. Zu würzigem Schweizer Bergkäse empfiehlt man aromatische Weißweine oder fruchtige Rotweine, idealerweise aus der gleichen Region. Ein schwarzer Tee ist ebenfalls ein harmonischer Unterwasser-Begleiter.

## Herstellung

Für die Verarbeitung wird ausschließlich frische und naturbelassene Rohmilch (Heumilch) genutzt. Nach der Labgerinnung wird die Gallerte traditionell von Hand zerschnitten. Um die Bruchkörner weiter zu festigen, wird das Bruch-Molke-Gemisch erwärmt (gebrannt) und der Käsebruch nach dem Abfüllen in die Formen gepresst. Danach werden die jungen Käselaike in ein Salzbad gelegt. Das Salz dient der späteren Haltbarkeit und ist mitbestimmend für den Geschmack. Nach dem Salzbad gelangen die Käse für mindestens 12 Monate in die Reifekeller, wo sie regelmäßig gewendet und mit einem Salzgemisch gepflegt werden.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Laktose

<b>Artikelnummer</b> 50560	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 505607	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505600	<b>eco-ID</b> 65749	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Toggenburg / Untermwasser
<b>Milchart</b>	Kuh
<b>Süßung</b>	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b>	ja
<b>Wärmebehandlung</b>	keine
<b>Wärmebehandlung Käse</b>	keine Wärmebehandlung
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b>	nein
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käsegruppe</b>	Hartkäse
<b>Fett i. Tr. mindestens</b>	mindestens 55 %
<b>Produzent</b>	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b>	Rahmstufe
<b>Art der Reifung</b>	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b>	Mind. 9 Monate
<b>Labart</b>	Kälberlab
<b>Salz</b>	1,3 %
<b>Salzart</b>	Siedesalz
<b>Rinde verzehrbar</b>	nein
<b>Rinde</b>	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
<b>Käseform</b>	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Einheit</b>	9 Monat(e)

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b>	ja
<b>Staatliche Siegel</b>	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b>	Nicht EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b>	CH-BIO-006
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b>	Bio Suisse Knospe

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b>	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b>	mit Rohmilch hergestellt
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b>	Hartkäse
<b>Inverkehrbringer</b>	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b>	1762 kJ / 425 kcal
<b>Fett</b>	36 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	22 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,3 g
<b>davon Zucker</b>	0,3 g
<b>Eiweiß</b>	25 g
<b>Salz</b>	1,3 g



# Unterwasser Extra, 8kg

Unterwasser Extra



<b>Artikelnummer</b> 50560	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 505607	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896505600	<b>eco-ID</b> 65749	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
 Verpackungsmaterial ..... Papier

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** ..... Die Alpenweiden mit ihrer reichhaltigen Flora geben der Milch im Sommer einen einzigartigen Geschmack nach Kräutern und Gräsern die dem Käse ein vollmundiges, cremig würziges Aroma verleiht.

**Geruch** ..... milchig, fein-würzig

**Konsistenz** ..... schnittfest, vollmundig

