

Artikelnummer 70650	GTIN-Stück  8 711258 421715	GTIN-Verpackung 98711258421718	eco-ID 68273	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EKO, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, European Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL



Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Henri Willig übernahm zusammen mit seiner Frau Riet im Jahr 1974 die Farm seiner Eltern. In dem landwirtschaftlichen Betrieb namens „Jacobs Hoeve“ in Katwoude, einer Provinz in Nord-Holland, wurde in ganz kleinem Rahmen mit der Herstellung von Käse begonnen. Doch Henri Willig wollte mehr, absolvierte einen Lehrgang zur Käseherstellung und produzierte danach weitere traditionelle Käsesorten selbst. Zudem führte er Besucher durch seine Käserei, die von dem Panorama der Polderlandschaft und der traditionellen Methode der Herstellung begeistert waren. Einen großen Rückschlag erlitt die Familie im April 1985, als der Betrieb bis auf die Grundmauern niederbrannte. Doch die Willigs bauten ihren Hof wieder auf und erwarben weitere drei Farmen und vier Verkaufsgeschäfte. Mit selbst entworfenen Maschinen errichteten sie in Katwoude und in Heerenveen zwei weitere Produktionsstätten, was die Produktionskapazität enorm steigerte und eine Erweiterung des Sortiments ermöglichte. So konnte Henri Willig seine eigenen Handelsmarken Polderkaas, Polderkaas Biologisch und Hoodammer einführen und sich zudem verstärkt auf die Produktion von biologischem Käse konzentrieren.



Hooidammer Gouda Vintage, 4,5kg

Die Herstellung ist nach einem Rezept, alt-friesischer Tradition.



Artikelnummer 70650	GTIN-Stück  8 711258 421715	GTIN-Verpackung 98711258421718	eco-ID 68273	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Die Milchlieferanten müssen spezielle Anforderungen in Bezug auf Umwelt, Natur, Landschaft, Tierschutz und Produktionsmethoden erfüllen. Bei der eigentlichen Käseherstellung wird der Restabfall auf ein Minimum beschränkt und selbst die Molke für die Nahrungsmittelindustrie weiterverarbeitet. Mit den ökologisch vereinbarten Produktionsverfahren, dem Nachhaltigkeitsstreben und einer guten Unternehmenskultur übernimmt die Firma Verantwortung gegenüber Mensch und Natur. Mehr als eine Million Besucher pro Jahr lassen sich bei ihrer Führung durch das Unternehmen selbst davon überzeugen.

Kurzbeschreibung

12 Monate Reifezeit verleihen dem Käse ein wunderbares Aroma. Die Salznote wird ergänzt durch süße Karamellaromen.

Rezept, Zubereitung

Aufgrund der besonderen Konsistenz eignet sich der Gouda Vintage hervorragend zum Würzen und Überbacken von Pasta-Gerichten.

Rezept: Hasselback Patatoes; Zutaten: große Kartoffeln, Butter, Gouda Vintage, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Sahne

Schneiden Sie die Kartoffel in regelmäßige Scheiben ohne sie zu zertrennen. Anschließend verteilen Sie jeweils ein Stück Butter sowie eine Scheibe Gouda in die einzelnen Taschen. Nach Belieben mit Öl, Salz, Pfeffer etc. würzen und bei 200°C für 45 min backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Nun gießen Sie ein wenig Sahne über die Hasselbacks und bestreuen sie mit geriebenem Gouda. Danach geht das Ganze erneut für 10-15 min in den Ofen. Voilà! Einfach zu machen, sieht toll aus und ist sehr lecker

Verarbeitungshinweis

Je nach Dauer der Reifezeit unterscheidet man zwischen jungem Gouda (vier bis acht Wochen), mittelaltem Gouda (zwei bis sechs Monate) und altem Gouda (gewöhnlich sechs bis acht Monate). Länger gereifte Varianten werden mit dem Namenszusatz 'überjähig', 'uralt' oder 'vintage' vermarktet.

Herstellung

Die Hooidammer Gouda werden traditionell nach einem alt-friesischen Rezept aus natürlichen Zutaten hergestellt. Die erstklassige Vollmilch stammt aus biologischer und je nach Sorte aus bio-dynamischer Landwirtschaft. Dem Käse werden keine künstlichen Zusatzstoffe und keine Konservierungsmittel zugefügt, die natürliche Reifung wird nicht beschleunigt.

Nach der Anlieferung, wird die frische Milch schonend erwärmt (pasteurisiert), bevor durch Zugabe von mikrobiellem Lab und Milchsäurekulturen die Gerinnung eingeleitet wird. Nach dem sich die Dickete innerhalb einer Stunde gebildet hat, wird sie durch fortgesetztes Schneiden mit Hilfe einer Käseharfe zum Käsebruch geschnitten. Durch wiederholtes Abschöpfen der Molke wird dem Bruch daraufhin die Flüssigkeit entzogen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht. Der Bruch wird daraufhin in seine charakteristischen runden Formen gefüllt, gepresst und nach einer kurzen Ruhezeit in temperierter Salzlake gebadet. Schließlich werden die frischen Gouda-Laibe für mind. 5 Wochen in kühlen Reifekellern gelagert bis das gewünschte Alter und die Qualität erreicht sind.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
70650	 8 711258 421715	98711258421718	68273	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Friesland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	extra-hart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	<0,5 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 12 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,4 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	12 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	EKO
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Gauda Wintitsch
------------	-----------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Hoodammer Gouda Vintage, 4,5kg

Die Herstellung ist nach einem Rezept, alt-friesischer Tradition.



Artikelnummer 70650	GTIN-Stück  8 711258 421715	GTIN-Verpackung 98711258421718	eco-ID 68273	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2071 kJ / 495 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	30 g
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	intensiv-würzig, leicht salzig mit ausgeprägtem Aroma
Geruch	neutral
Konsistenz	kompakt, dezent brüchig, ausgeprägte Salzkristalle