



Hoodammer Grünes Pesto, 4,5kg

Hoodammer Grünes Pesto



Artikelnummer 70580	GTIN-Stück  8 711258 436665	GTIN-Verpackung 98711258436668	eco-ID 68998	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

SCHNITTKÄSE (KUHMITLCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid), grünes Konzentrat (3,6%) aus Blaualgen* und Färberdistel*, Basilikum*, Knoblauch*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.







Hooidammer Grünes Pesto, 4,5kg

Hooidammer Grünes Pesto



Artikelnummer 70580	GTIN-Stück  8 711258 436665	GTIN-Verpackung 98711258436668	eco-ID 68998	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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, u.a. Hooidammer, einführen und sich zudem verstärkt auf die Produktion von biologischem Käse konzentrieren.

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 auch die Molke für die Nahrungsmittelindustrie weiterverarbeitet. Mit den ökologischen Produktionsverfahren, dem Nachhaltigkeitsstreben und einer guten Unternehmenskultur übernimmt die Firma Verantwortung gegenüber Mensch und Natur.

Besonderheiten

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 'überjährig' 'uralt' oder 'vintage' vermarktet.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Aufgrund seiner Konsistenz eignet sich der Gouda Pesto hervorragend zum Würzen und Überbacken verschiedenster Speisen.

Hasselback Patatoes

Zutaten: große Kartoffeln | Butter | Gouda Pesto | 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 Pesto in die einzelnen Taschen. Nach Belieben mit Öl, Salz, Pfeffer etc. würzen und bei 200°C für 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Nun gießen Sie ein wenig Sahne über die Hasselbacks und bestreuen Sie sie mit geriebenem Gouda. Danach geht das Ganze erneut für 10-15 min in den Ofen.



Hoodammer Grünes Pesto, 4,5kg

Hoodammer Grünes Pesto



Artikelnummer 70580	GTIN-Stück  8 711258 436665	GTIN-Verpackung 98711258436668	eco-ID 68998	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Die Hoodammer 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, Milchsäurekulturen und die natürlichen Grünes Pesto - Zutaten die Gerinnung eingeleitet wird. Nachdem sich die Gallerte innerhalb einer Stunde gebildet hat, wird sie durch das Schneiden mit 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 mindestens 4 Wochen in kühlen Reifekellern gelagert bis die Qualität erreicht ist.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 7 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 7°C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ hefefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 70580	GTIN-Stück  8 711258 436665	GTIN-Verpackung 98711258436668	eco-ID 68998	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,5 %
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Käsezubereitung aus Schnittkäse und grünem Pesto nach niederländischer Herstellungsart
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Käsezubereitung aus Schnittkäse und grünem Pesto nach niederländischer Herstellungsart
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,0 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Region	Friesland
Produzent	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Bezeichnung des Lebensmittels	Käsezubereitung aus Schnittkäse und grünem Pesto nach niederländischer Herstellungsart
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Hoodammer Grünes Pesto, 4,5kg

Hoodammer Grünes Pesto



Artikelnummer 70580	GTIN-Stück  8 711258 436665	GTIN-Verpackung 98711258436668	eco-ID 68998	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1662 kJ / 397 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mediterran, delikat, charakteristisch nach Pesto
Geruch	typisch nach Pesto
Konsistenz	schnitffest, elastisch, zart-schmelzend