



Bio Wiesenzauber, 4,2kg  
*Bio Wiesenzauber*



**Artikelnummer**

50700

**GTIN-Stück**



4 034013 508709

**GTIN-Verpackung**

94034013508702

**eco-ID**

73879



**Marke**

Vallée Verte



**Qualität**

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



**Öko-Kontrollstelle**

CH-BIO-038 | ProCert Safety

**Zollrechtliche Herkunft**

Schweiz (CH)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region**

**Hauptzutaten**

Schweiz

**Zutaten**

KuhMILCH\*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen, Kräutermischung\* (Petersilie, Liebstöckel, Oregano, Basilikum)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

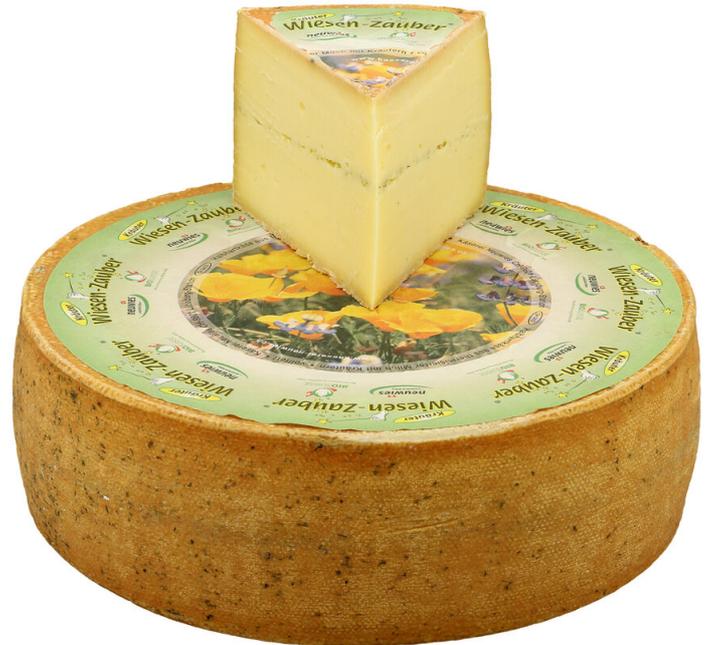
*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

**Allgemeines**

Der Bio Wiesenzauber kommt aus der Schweizer Region Toggenburg, eine typische Milchlandschaft. Im Toggenburg gibt es viele Kleinbauern, von denen Philipp Müller gerne die Bio-Milch abnimmt. Er kennt jeden Bauern persönlich. Die Käserei von Phillip Müller ist ein wirklich kleiner Familienbetrieb. Liebevoll hat er den Wiesenzauber entwickelt. Es hat ein Jahr gedauert, bis die Kräutermischung für ihn perfekt war.

Der diplomierte Käsemeister des Familienbetriebs hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich, unter anderem auch in der Ostschweiz. Er erlernte die Herstellung verschiedener Käsesorten wie z.B. Appenzeller und Emmentaler. Zusammen mit seiner Frau ist er der Geschäftsinhaber. Wenn es in der Wohnung oberhalb der Käserei nach feinem Käse, frisch gekochter Milch und gebackenem Brot riecht ist Frühstückszeit. Beim täglichen Frühstück versammeln sich die Geschäftsinhaber mit den Mitarbeitern und Lehrlingen in der gemütlichen Küche zum gemeinsamen Besprechen des Arbeitstages. Die drei Kinder sitzen auch mit am Tisch und Katze Mia erfreut öfters mit kleinen, lebendigen Überraschungen...





Bio Wiesenzauber, 4,2kg  
*Bio Wiesenzauber*



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>50700 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 034013 508709 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>94034013508702 | <b>eco-ID</b><br>73879 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahoherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

## Kurzbeschreibung

Vollmundig, schmelzend. Aromatik nach Nuss und Kräuter.  
Einfach auf die Käseplatte und genießen.

## Rezept, Zubereitung

Bio Wiesenzauber ist eine Spezialität für die Käseplatte und schmeckt großartig zu einem frischen, knusprigem Brot und einem knackigem Salat. An passenden Getränken sind schwarzer Tee und Schaumweine, wie Prosecco oder leichte Rotweine, wie Beaujolais, passende Begleiter.

## Herstellung

Das Wort des Käfers Philipp Müller: "Ideen werden oft aus der Emotion des Augenblicks heraus geboren und darum nicht realisiert, weil das Verwirklichen mühsam ist. Ein Jahr lang übten und probierten wir verschiedene Mischungen und Herstellungsarten. Bis wir zufrieden waren. Durch neue Innovationen bereichern wir die Käselandschaft und setzen neue frische Akzente. Unsere Käse werden alle in feinsten Handarbeit liebevoll gepflegt. Eine hohe konstante Qualität ist uns für die Kunden äußerst wichtig."

Für die Käse werden nur qualitativ hochwertige, natürliche Rohstoffe von gesunden Kühen aus der Region verwendet. Die Bauern bringen die Milch sogar noch persönlich vorbei, so ist ein guter, täglicher Kontakt gewährleistet. Dank der schonenden Milchverarbeitung und den kurzen Transportwegen wird eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung gewährleistet.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>50700 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 034013 508709 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>94034013508702 | <b>eco-ID</b><br>73879 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel                            |
| Region                          | Toggenburg                              |
| Milchart                        | Kuh                                     |
| Süßung                          | nicht gesüßt                            |
| Rohmilch                        | ja                                      |
| Wärmebehandlung                 | thermisiert                             |
| Wärmebehandlung Käse            | thermisiert                             |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein                                    |
| Homogenisiert                   | nein                                    |
| Käsegruppe                      | Schnittkäse                             |
| Käsegruppe AT                   | Schnittkäse                             |
| Fett i. Tr. mindestens          | mindestens 53 %                         |
| Produzent                       | ja                                      |
| Fettgehaltsstufe                | Rahmstufe                               |
| Art der Reifung                 | rindengereift                           |
| Reifezeit Text                  | 40-90 Tage                              |
| Labart                          | Kälberlab                               |
| Salz                            | 0,2 %                                   |
| Salzart                         | Steinsalz                               |
| Rinde verzehrbar                | nein                                    |
| Rinde                           | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| Käseform                        | Ganzer Laib                             |
| Reifezeit Einheit               | 40 Tag(e)                               |

### Qualität

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis                 | ja                      |
| Staatliche Siegel             | EU Bio-Logo             |
| Länderzusatz des EU-Logos     | Nicht EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle            | CH-BIO-038              |
| Welcher Standard wird erfüllt | Bio Suisse Knospe       |

### Gesetzliche Angaben

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

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1517 kJ / 365 kcal |
| Fett                        | 30 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 18 g               |
| Kohlenhydrate               | 1 g                |
| davon Zucker                | 0 g                |
| Eiweiß                      | 23 g               |
| Salz                        | 0,2 g              |



Bio Wiesenzauber, 4,2kg  
*Bio Wiesenzauber*



|                               |   |  |                        |   |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>50700 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 034013 508709 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>94034013508702 | <b>eco-ID</b><br>73879 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart ..... Laib  
 Verpackungsmaterial ..... LDPE

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack ..... mild,cremig mit einer frischen Note nach Kräuter  
 Geruch ..... dezent nach Kräutern  
 Konsistenz ..... fest, elastisch