


Artikelnummer 50710	GTIN-Stück  4 034013 522507	GTIN-Verpackung 94034013522500	eco-ID 73880	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Rinde mit Kräutern* behandelt

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

Zwischen den beiden idyllischen Reussstädtchen Bremgarten und Mellingen (Schweiz) liegt die familiengeführte Käserei Künten. Die unter den Einheimischen als 'Chäsi Künten' bekannte Käserei, die seit 1985 als Milchkäufer und ab 1991 als selbständiger Käsehersteller durch die Familie Brülisauer geführt wird, überzeugt durch die traditionelle und natürliche Herstellung von Käse aus silofreier Milch. Als er damals angefangen hat gab es noch über 40 Spezialitätenkäsereien im Kanton. Heute ist seine Käserei eine der letzten.



Küntener Urchrüter Chäs, 4kg

Küntener Urchrüter Chäs



Artikelnummer 50710	GTIN-Stück  4 034013 522507	GTIN-Verpackung 94034013522500	eco-ID 73880	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Die Firmenphilosophie beruht auf dem Wunsch im Einklang mit der Natur, mit Freude und Fantasie, kunden- und marktorientiert qualitativ hochwertige Käsesorten zu produzieren. So entstand im Laufe der Jahre eine vielfältige Produktpalette von Eigenkreationen, die im In- und Ausland ihre Fans fanden. Küntener Urchrüter Chäs wurde bereits mit der DLG-Goldmedaille (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ausgezeichnet. 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 Ultrahocherhitzung 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

Ganz feiner zarter Schmelz. Deutlich kräutrige und nussige Noten. Außergewöhnlich Geschmack. Super Schmelzeigenschaften.

Rezept, Zubereitung

Ein Käse mit einem angenehmen Kräuter-Nussgeschmack aus Bio-Vollmilch. Absolut einzigartig! Ideal zum Apéritif, als Schnittkäse einfach so, auf Salat oder auf der Käseplatte. Sehr hoher Beliebtheitsgrad. Aufgrund seiner Schmelzeigenschaften eignet er sich auch hervorragend für die warme Küche zum Beispiel für Gratin und Chäshörnli.

Herstellung

Die traditionelle und natürliche Herstellung erfolgt ausschließlich aus silofreier Milch aus der umliegenden Umgebung. Im Badener Tagblatt beschrieb Sepp Brülisauer die Käseherstellung einmal so: "Eine Käserei zu betreiben ist, wie wenn man Tiere hält: Man muss sich regelmäßig um sie kümmern», sagt er. Nur so sehe man, ob es den Laiben gut geht und sie richtig reifen. Käsen ist Gefühlssache und benötigt viel Know-how."

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Er wurde mit der DLG-Goldmedaille (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ausgezeichnet.



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 50710	GTIN-Stück  4 034013 522507	GTIN-Verpackung 94034013522500	eco-ID 73880	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Aargau
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	53 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 2 Monate gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit thermisierter Milch hergestellt; Rinde nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g


Energie kJ / kcal	1564 kJ / 377 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 g



Küntener Urchrüter Chäs, 4kg

Küntener Urchrüter Chäs



Artikelnummer 50710	GTIN-Stück  4 034013 522507	GTIN-Verpackung 94034013522500	eco-ID 73880	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
 Verpackungsmaterial Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack fein-würzig nach Kräutern mit dezentem Nussaroma
Geruch fein-würzig nach Kräutern und Gräsern
Konsistenz geschmeidig, elastisch, zart-schmelzend