





Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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.





Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

Im nordwestlichen Jütland, auf der von den Ufern des Limfjordes umgebenen Halbinsel Salling, liegt das kleine Dorf Thise mit seiner bekannten Meierei. In Thise, so der Hersteller, können Sie das Rauschen der Nordsee, den Wind im Gras und die zuckenden Ohren der Kühe schmecken.

Die Thise Mejeri, die 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern gegründet wurde, verarbeitet deren Milch zu einer Vielzahl an traditionellen, dänischen Käsespezialitäten. Es ist die Geschichte einiger besonders hartnäckiger Milcherzeuger aus Nord- und Mitteljütland, die an ihrem Traum festhielten, den Verbrauchern Bio-Milch und Milchprodukte anzubieten - trotz überwältigender Widerstände in den Anfangsjahren: Praktisch keine Geschäfte wollten die Bio-Produkte in ihren Regalen und die Molkerei verzeichnete ein durchschlagendes Defizit und brachte die eigenen Finanzen der Milchbauern an ihre Grenzen. Aber trotz der anfänglichen Probleme beim Verkauf ihrer Milch kämpften sie weiter. Obwohl es anfangs finanziell nicht sinnvoll war weigerten sie sich, das Handtuch zu werfen. Trotz der Tatsache, dass ihre Freunde, die in der konventionellen Landwirtschaft arbeiteten, zu dieser Zeit mehr Geld verdienten, blieben sie dabei. Heute ist die Thise Mejeri Dänemarks zweitgrößte Molkerei. Immer noch im Besitz derjenigen, die die Milch produzieren - den Genossenschaftsmitgliedern - immer noch unabhängig und immer noch biologisch. Der unerschütterliche Pioniergeist lebt weiter, und das innovative Denken und die Bereitschaft, das zu tun, was andere nicht wagen, bleiben unverändert. Und genau so wird es bleiben.

Fast am äußersten Ende Dänemarks entsteht diese Spezialität mit dem Leuchtturm von Bovbjerg und der gischtigen Nordsee als einzigen Nachbarn.

Besonderheiten

Im Reiferaum werden Käse in einer Höhe von 4 Metern vom Boden bis zur Decke gestapelt. Insgesamt 16.500 Käse. Die frische, salzige Nordseeluft, die in die Keller geblasen wird, verleiht dem Käse seinen typischen Charakter und verzehnfacht seinen Geschmack, so der Hersteller. Der Nordseekäse wurde bereits mit dem Dänischen Gourmetpreis ausgezeichnet.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Rote-Beete-Pizza mit Rosenkohl, Kerbel und Nordseekäse

Für den Teig (2 Personen): 5 g Hefe | 1½ dl Wasser | ¼ TL Salz | ¼ dl Olivenöl | 225 g Hartweizenmehl; Belag: 30 g Nordseekäse | 1 Rote Beete | 1 Bund Kerbel | 4 Stück Rosenkohl | 1 EL Olivenöl

Stellen Sie aus den Zutaten den Pizzateig her und rollen Sie ihn aus. Rote Beete schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Nordseekäse auf der Reibe reiben. Die Hälfte des Käses auf dem Teig verteilen und den Teig mit Rote-Bete-Scheiben bedecken, die sich überlappen dürfen. Den restlichen Käse auf die Rote Beete streuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen und 10-12 Minuten im Ofen backen. Kerbel und Rosenkohl abspülen. Den festen Teil vom Rosenkohl und die Blätter sowie den Kerbel auf der heißen Pizza verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Nyd dit måltid!

Getränke: kräftige Biere, gereifte Weißweine oder vollmundige Rotweine.

Quelle Inhalte und Rezept: Hersteller

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Er eignet sich hervorragend zu Carpaccio. Als passende Begleiter werden kräftige Rotweine empfohlen.



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Die Milch für den Käse stammt von 15 Bauernhöfen, die sich alle in der Nähe der Nordsee und des Leuchtturms von Bovbjerg befinden. Der Käse besteht einzig aus Milch, Milchsäurekulturen, Lab und Salz. Durch die hochtechnischen Belüftungsanlagen, die die salzige Meeresluft in das Lager blasen, reift der Nordseekäse 6 Monate und entwickelt so seinen herzhaft-würzigen Geschmack mit angenehmer Salznote.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 0°C bis 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Die salzige Nordseeluft gibt diesem Schnittkäse seine feine Struktur und seinen würzig-pikanten Geschmack.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

ungesüßt ✓



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Käsegruppe CH.....	hart
Fett i. Tr.....	48 %
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 6 Mon gereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,8 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Jutland
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	6 Monat(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1696 kJ / 408 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	edles Milcharoma, nussig, aromatisch-süß mit angenehmer Salznote und elegantem Abgang
Geruch	blumig, erinnert an Veilchen, mineralisch, dezent nussig
Konsistenz	bissfest, homogen, mit ausgeprägtem Schmelz

