



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



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

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Zutaten

KUHMITCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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

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 wurde 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern gegründet. 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. Aber trotz der anfänglichen Probleme kämpften sie weiter. 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!

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

Vollmundig, buttrig, dezent aromatisch. Wunderbare Salz- und Karamell-Note. Einfach pur genießen. Die frische, salzige Nordseeluft, die in die Keller geblasen wird, verleiht dem Käse seinen typischen Charakter und verzehnfacht seinen Geschmack, so der Hersteller.



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



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

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.

Herstellung

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

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

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

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



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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Jutland
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	hart
Fett i. Tr.	48 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
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
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Gesetzliche Angaben

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

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



Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib
Verpackungsmaterial..... PE

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

