



Hoodammer Rotes Pesto, 4,5kg

Hoodammer Rotes Pesto



Artikelnummer 70680	GTIN-Stück  8 711258 445667	GTIN-Verpackung 98711258445660	eco-ID 86412	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

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* (KUHMITLICH*, Salz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid), Paprika* (0,8%), färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat*(0,6%), Majoran* (0,5%), Basilikum* (0,3%), Bockshornklee* (0,3%) Knoblauch* (0,2%), Tomate* (<0,1%)

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

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. Hoodammer, einführen und sich zudem verstärkt auf die Produktion von biologischem Käse konzentrieren.





Hooidammer Rotes Pesto, 4,5kg

Hooidammer Rotes Pesto



Artikelnummer 70680	GTIN-Stück  8 711258 445667	GTIN-Verpackung 98711258445660	eco-ID 86412	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Schnittkäse. Geschmack nach mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten.

Rezept, Zubereitung

Aufgrund der besonderen Konsistenz eignet sich der Gouda Pesto Rosso hervorragend zum Würzen und Überbacken von Pasta-Gerichten.

Hasselback Patatoes

Zutaten: große Kartoffeln, Butter, Gouda Pesto Rosse, 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 in die einzelnen Taschen. Nach Belieben mit Öl, Salz, Pfeffer etc. würzen und bei 200°C für 45 min backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Nun gießen Sie ein wenig Sahne über die Hasselbacks und bestreuen sie mit geriebenem Gouda. Danach geht das Ganze erneut für 10-15 min in den Ofen. Voila! Einfach zu machen, sieht toll aus und ist sehr lecker.

Herstellung

Die Hooidammer 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 schonen erwärmt (pasteurisiert), bevor durch Zugabe von mikrobiellem Lab, Milchsäurekulturen und weiteren natürlichen Zutaten wie Bockshornklee, Kümmel, Röstzwiebeln etc. die Gerinnung eingeleitet wird. Nach dem sich die Dickete innerhalb einer Stunde gebildet hat, wird sie durch fortgesetztes Schneiden mit Hilfe 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 mind. 5 Wochen in kühlen Reifekellern gelagert bis das gewünschte Alter und die Qualität erreicht sind.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 70680	GTIN-Stück  8 711258 445667	GTIN-Verpackung 98711258445660	eco-ID 86412	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Paprika, Majoran und Basilikum nach niederländischer Herstellungsart
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Hoodammer Rotes Pesto, 4,5kg

Hoodammer Rotes Pesto



Artikelnummer 70680	GTIN-Stück  8 711258 445667	GTIN-Verpackung 98711258445660	eco-ID 86412	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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
Eiweiß	24 g
Salz	2,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant, mediterran, charakteristisch nach Pesto
Geruch	mediterran
Konsistenz	schnitffest, rahmig, zart-schmelzend