





Disentiser Bio-Bergrahmkäse, 5kg

Disentiser Bio-Bergrahmkäse



Artikelnummer 50785	GTIN-Stück  7 640142 694625	GTIN-Verpackung 97640142694628	eco-ID 88858	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU 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* (thermisiert), Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkulturen auf der Rinde

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

Inmitten der Graubündner Bergwelt liegen die Ferien-Regionen Savognin und Untervaz. Hier befindet sich auch die Käserei, deren Mitarbeiter mit viel Freude und Sorgfalt ihre wunderbaren Bergkäse-Spezialitäten herstellen. Die Milch für den Käse stammt von Bergbauern-Kühen, die auf prachtvollen Alpenweiden mit über 300 verschiedenen Blumen und Kräutern grasen. Die dort auch gewonnene wertvolle Milch fließt durch Pipelines direkt in die Käserei und wird dort sofort weiterverarbeitet. Zum Reifen kommen die Käselaike in eine Berghöhle, deren Naturfelsen dem Käse seinen charakteristischen Geschmack verleiht.





Disentiser Bio-Bergrahmkäse, 5kg

Disentiser Bio-Bergrahmkäse



Artikelnummer 50785	GTIN-Stück  7 640142 694625	GTIN-Verpackung 97640142694628	eco-ID 88858	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Hoch aus den Bündner Bergen kommt er her, der Disentiser Bergrahmkäse 'Höhlengereift': rein, natürlich, aus frischer, naturbelassener Bündner Milch. Extra Höhlengereift ist dieser kräftig pikante Bündner Bergkäse ein Genuss für jeden Käseliebhaber.

Die gehaltvolle und kräftige Berg- und Alpenmilch stammt von Bergbauern, die ihre Weiden und Blumenwiesen mit viel Aufwand liebevoll pflegen. Sie lassen ihre Kühe auf den prachtvollen Berg- und Alpenweiden mit über 300 Blumen- und Kräuterarten grasen.

Während der Sommermonate weiden fast alle Kühe auf den Alpen Tarvisch, Nalades, Dado, Miez, Sura und Salaz. Von diesen Alpen fließt die gesunde und wertvolle Alpenmilch sorgfältig durch Milch-Pipelines direkt in die Bergkäsereien. Dort verarbeiten unsere erfahrenen Mitarbeiter-Teams die frische Berg- und Alpenmilch zu genussreichen Bergkäse-Spezialitäten.

Kurzbeschreibung

Aromatisch, rahmig und voll. Schöne Weiche Konsistenz mit Top Schmelzeigenschaften. Einfach so zu naschen.

Herstellung

Die Höhle, in welchem der Disentiser Bergrahmkäse gelagert wird, liegt in Mels auf ca. 466m ü. M. Sie ist 70m lang und 6m breit. Die Höhle ist aus Verrucano-Gestein. Der Verrucano variiert vom violettroten, feinkörnigen Sandstein bis zum grobkörnigen Konglomerat. Fast immer weist er aber diese charakteristische Rotfärbung auf. Der Verrucano entstand in einer trockenen Wüstenlandschaft mit stark verwitterten Gebirgen. Die seltenen Regengüsse schwemmten grosse Mengen Staub, Sand und Verwitterungsschutt aus diesen Bergen ins Tiefland. Dort wurde das Material als Sand oder Schotter abgelagert und später verfestigt. Durch den eiszeitlichen Linth-Gletscher wurde viel Verrucano vom Glarnerland ins Unterland verfrachtet. Diese sogenannten roten Ackersteine waren früher begehrte Bausteine. Heute schmücken die dekorativen roten Findlinge als Ziersteine oder Brunnen manchen Garten. Alter 270 Millionen Jahre. Durch dieses Gestein und das natürlich-feuchte Klima wird die Reifung des Käse stark gefördert und dadurch und durch die Pflege entsteht ein sehr kraftvolles und gehaltvolles Aroma welche zur Deklaration 'Höhlengereift' führt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 50785	GTIN-Stück  7 640142 694625	GTIN-Verpackung 97640142694628	eco-ID 88858	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Graubünden
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 55 %
Lactosegehalt	< 0,5 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 120 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	120 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU 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	Aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch (thermisiert) hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Disentiser Bio-Bergrahmkäse, 5kg

Disentiser Bio-Bergrahmkäse



Artikelnummer 50785	GTIN-Stück  7 640142 694625	GTIN-Verpackung 97640142694628	eco-ID 88858	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1760 kJ / 425 kcal
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß, zur Rinde hin angenehm salzig, vollmundig, mit nussigen und fruchtigen Aromen
Geruch	milchig, fruchtig, erinnert an Haselnuss
Konsistenz	bissfest, mit zartem Schmelz