





Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky, 6kg

Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky



Artikelnummer 46170	GTIN-Stück  4 046896 461705	GTIN-Verpackung 94046896461708	eco-ID 94120	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Allgemeines

Das Familienunternehmen Connage Highland Dairy ist im Besitz der Brüder Callum und Cameron Clark sowie ihrer Ehefrauen Jill und Eileen.

Die Connage Highland Dairy hält rund 150 Kühe, die auf saftigen Wiesen in der Nähe der Molkerei und entlang der Moray Firth Küste im schottischen Hochland grasen können. Das besondere Klima in dieser Gegend und die kleereichen Wiesen lassen eine Milch von höchster Qualität entstehen. Im Jahr 2006 begannen die Clarks mit ihrer eigenen Käseherstellung. Dabei griffen sie auf jahrelange Erfahrungen der Käseherstellung zurück. So konnten sie durch die Verwendung alter und neuer Rezepte ihr gesamtes Käsesortiment selbst entwickeln. Seitdem gewannen sie viele verschiedene Auszeichnungen, wie zum Beispiel die Preise für „Best Scottish Cheese“ und „Best British Traditional Cheese“ sowie einen „World Cheese Award“.



Die Connage Highland Dairy beliefert mit ihren Käsespezialitäten eine Reihe namhafter Einzelhändler und sogar internationale Sportveranstaltungen wie den Ryder Cup in den USA, den Scottish Open und den British Open.

Besonderheiten

Diese schon fast vergessene Rarität wurde Mitte der 1980er Jahre von Anne Dorward aus der Versenkung geholt und wird heute von wenigen Käsern in Schottland erzeugt. Der Dunlop von der Connage Highland Dairy wurde bei den British Cheese Awards bereits zum besten Käse Englands und Schottlands ausgezeichnet. Der Dunlop Cheddar mit Whiskey wird traditionell in einen Leinensack verpackt, um den Käse während der Reifung vor dem Austrocknen zu bewahren. Des Weiteren bietet er einen Schutz vor unerwünschten Verunreinigungen und konserviert den außergewöhnlichen Geschmack dieser Sorte.

Kurzbeschreibung

Außergewöhnlicher Cheddar mit einer feinen, alkoholischen Note. Perfekt für edle Käseplatten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung



Mit Kartoffelkühllein und Tee serviert ist er ein guter Imbiss für Zwischendurch, aber auch für die warme Küche eignet sich diese Sorte vorzüglich. Traditionell genießt man diese Sorte mit Hafercrackern, Senf und einem guten Schluck Whisky.



Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky, 6kg

Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky



Artikelnummer 46170	GTIN-Stück  4 046896 461705	GTIN-Verpackung 94046896461708	eco-ID 94120	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Die Kuhmilch stammt von der eigenen Herde die aus ca. 150 Tieren besteht, welche die Rassen Holstein Friesian, Jersey und Norwegian Reds beinhaltet. Die Kühe grasen auf dem eigenen Land, welches reich an Kräutern und Gräsern ist. Die Herstellung des Dunlop findet nach der traditionellen Methode des 'Cheddaring' statt. Nach der Gerinnung wird dem Bruch 'Organic Benromach Whisky hinzugegeben'. Eingehüllt in einen Leinensack können die jungen Laibe während ihrer mindestens 3 Monate andauernden Reifung ihren außergewöhnlichen Geschmack entwickeln. Dieser besticht vor allem durch seine rauchigen, mild-säuerlichen und feinherben Aromen. Während der Reifung im Käsekeller können sich vereinzelt Schimmelsporen auf der Leinenhülle ansiedeln. Diese werden regelmäßig von Hand abgebürstet.

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

KuhMILCH*, Siedesalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen, 3% Whisky* (Benromach organic 2%, Bruichladdich 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften



vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky, 6kg

Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky



Artikelnummer 46170	GTIN-Stück  4 046896 461705	GTIN-Verpackung 94046896461708	eco-ID 94120	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schottland Highlands
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Hartkäse mit schottischem Whisky
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Hartkäse mit schottischem Whisky
Käsegruppe CH	hart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GB-ORG-05, NL-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Dannlopp Tshedahr
------------	-------------------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Enthält Alkohol.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Hartkäse mit Whisky, nach schottischer Herstellungsart
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky, 6kg

Dunlop, schottischer Cheddar mit Whisky



Artikelnummer 46170	GTIN-Stück  4 046896 461705	GTIN-Verpackung 94046896461708	eco-ID 94120	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1745 kJ / 417 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 6 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial Naturmaterialien, Baumwolle

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Der Geschmack ist mild-säuerlich, feinherb und besticht durch seine dezenten Whiskyaromen.

Geruch Der Geruch lässt erahnen, dass der Käse mit Whisky gewaschen wurde.

Konsistenz Die Konsistenz ist cremig und buttrig.

