



<b>Artikelnummer</b> 10200	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 102004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896102007	<b>eco-ID</b> 101027	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Marke** Vallée Verte



## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Deutschland

### Zutaten

KUHMILCH\*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen

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.*



## Allgemeines

Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter, braunvioletter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke!

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## Herstellung

Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihefe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in dem Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern



## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis 8°C lagern



Weinbauernkäse, 4kg  
Weinbauernkäse



<b>Artikelnummer</b> 10200	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 102004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896102007	<b>eco-ID</b> 101027	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Sonstige Hinweise

Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig würziger.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

<b>Artikelnummer</b> 10200	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 102004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896102007	<b>eco-ID</b> 101027	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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
Lactosegehalt.....	< 0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	3 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	2,2 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	3 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Dorfkäserei Geifertshofen AG; Bachstraße 5, 74426 Geifertshofen, Deutschland



Weinbauernkäse, 4kg  
Weinbauernkäse



<b>Artikelnummer</b> 10200	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 102004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896102007	<b>eco-ID</b> 101027	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1740 kJ / 420 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	2 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Stück

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig mit abgestuft herbem und mild-säuerlichem Geschmack, charakteristisch nach Rotkultur mit animalischer und ländlicher Note.
Geruch	mild-säuerlich, hefig, animalisch
Konsistenz	für Schnittkäse weich, mit zartem Schmelz und dezent klebrig