



# Zillertaler Bergkäse 6 Monate, 3,8kg

Zillertaler Bergkäse



<b>Artikelnummer</b> 51010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 510106	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896510109	<b>eco-ID</b> 102436	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte

## Qualität

EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, Heumilch AMA, AMA Biosiegel

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

## Verarbeitungsland

Österreich

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

KuhMILCH\* (RohMILCH), Siedesalz, Labaustauschstoff, 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

Das Zillertal liegt etwa 40 km östlich von Innsbruck und ist das breiteste südliche Seitental des Inntales. Umringt von zahlreichen Dreitausendern und von der imposanten Bergwelt der Voralpen bietet das Zillertal mit Almen, Wiesen, Wäldern, Bergen und Wasserfällen ein einzigartiges Panorama. Seinen Namen hat das Tal vom Fluss Ziller, der das Zillertal von Süden nach Norden durchläuft und bei Strass in den Inn mündet.

Die Landwirtschaft war und ist bis heute eine wichtige, wirtschaftliche Grundlage für die Bevölkerung des Tals. So hat das Grünland mit Milchproduktion und Viehzucht, der Anbau von Mais und die Almwirtschaft einen hohen Stellenwert.

Auf den Heuwiesen und Weiden herrscht eine bunte Vielfalt. Durchschnittlich 30-50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen das ganze Jahr über auf dem Speiseplan. Das schmeckt nicht nur den Kühen. Je größer die Artenvielfalt auf den Alm-Wiesen, umso reicher das Aroma und die Qualität der Rohmilch.





# Zillertaler Bergkäse 6 Monate, 3,8kg

Zillertaler Bergkäse



<b>Artikelnummer</b> 51010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 510106	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896510109	<b>eco-ID</b> 102436	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Die exzellente Qualität des Zillertaler Bergkäses hat mehrere Gründe: Die Verarbeitung roher Heumilch, die traditionelle Herstellung sowie der Status als Bergkäse, denn auch der ist als Standardsorte geschützt. „Berggebiete“ sind gesetzlich definiert. Es sind Gebiete, in denen eine Nutzung des Bodens erheblich eingeschränkt ist sowie die Arbeitskosten bedeutend höher sind.

## Kurzbeschreibung

Die Verwendung bester Rohmilch, die besondere Rezeptur, liebevolle Zubereitung und spezielle Reifung von mindestens 6 Monaten geben diesem Bergkäse seinen herzhaft - würzigen und aromatischen Geschmack.

## Rezept, Zubereitung

Zillertaler Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen: 250 g Mehl | 2 Eier | 1/8 l Milch | 100 g würziger Zillertaler Bergkäse | 100 g Butter | 1 kleine Zwiebel

Mehl, Eier, Salz und Milch rasch zu einem Teig vermengen, jedoch nicht schlagen. Der Teig darf nicht fließen, daher Vorsicht bei der Zugabe von Flüssigkeit. Durch einen Spätzlehobel die Masse in kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen und mit etwas Milch und dem geriebenen Käse in einer Pfanne ca. 5 Minuten kochen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Butter anrösten und darüber geben. Als Beilage schmeckt grüner Salat köstlich.

Zu dem Zillertaler Bergkäse passen, je nach Reifestufe, vorzüglich: ein Helles, ein Zwickelbier und ein helles Bockbier. Wer Wein bevorzugt wird die Harmonie mit kräftigen, vollmundigen Weinen wie Chardonnay oder Weißburgunder lieben.

Quelle Inhalte: [www.zillertal.at](http://www.zillertal.at); [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)

## Herstellung

Die Zillertaler Heumilch Sennerei mit ihrer Lage im Vorderen Zillertal (Fügen) umfasst eine Milchlieferung von ca. 14 Millionen Liter Milch im Jahr. Die Milch, die täglich angeliefert wird, stammt von ca. 250 Heumilchbauern. 20% der Anlieferungsmilch ist Bio-Heumilch.

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchherstellung. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchkühe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben die Bauern ihre Kühe auf die Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Vollmundig und leicht würzig spiegelt dieser Heumilchkäse die Kräutervielfalt der Almen wieder. Sein fruchtiger Geruch, aromatischer Geschmack und elastischer Teig machen diesen Käse zu einem Highlight unter den Bergkäsen.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Hafer

**Spuren möglich:** Laktose



Zillertaler Bergkäse 6 Monate, 3,8kg  
*Zillertaler Bergkäse*



<b>Artikelnummer</b> 51010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 510106	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896510109	<b>eco-ID</b> 102436	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Zillertaler Bergkäse 6 Monate, 3,8kg

Zillertaler Bergkäse



<b>Artikelnummer</b> 51010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 510106	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896510109	<b>eco-ID</b> 102436	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tirol
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	hart
Fett i. Tr.	50 %
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 6 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,0 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AMA Biosiegel, Heumilch AMA

## Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Österreichischer Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Zillertaler Bergkäse 6 Monate, 3,8kg

Zillertaler Bergkäse



<b>Artikelnummer</b> 51010	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 510106	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896510109	<b>eco-ID</b> 102436	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1770 kJ / 423 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PP, PE, PA

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehm, aromatisch, nussig
Geruch	typisch
Konsistenz	kompakt, schnittfest