


Artikelnummer 80540	GTIN-Stück  4 046896 805400	GTIN-Verpackung 94046896805403	eco-ID 103723	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dänemark

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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

Im nordwestlichen Jütland, auf der von den Ufern des Limfjordes umgebenen Halbinsel Salling, liegt das kleine Dorf Thise mit seiner bekannten Meierei. In Thise, so der Hersteller, können Sie das Rauschen der Nordsee, den Wind im Gras und die zuckenden Ohren der Kühe schmecken.

Die Thise Mejeri, die 1988 auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern gegründet wurde, verarbeitet deren Milch zu einer Vielzahl an traditionellen, dänischen Käsespezialitäten. Es ist die Geschichte einiger besonders hartnäckiger Milcherzeuger aus Nord- und Mitteljütland, die an ihrem Traum festhielten, den Verbrauchern Bio-Milch und Milchprodukte anzubieten - trotz überwältigender Widerstände in den Anfangsjahren: Praktisch keine Geschäfte wollten die Bio-Produkte in ihren Regalen und die Molkerei verzeichnete ein durchschlagendes Defizit und brachte die eigenen Finanzen der Milchbauern an ihre Grenzen. Aber trotz der anfänglichen Probleme beim Verkauf ihrer Milch kämpften sie weiter. Obwohl es anfangs finanziell nicht sinnvoll war weigerten sie sich, das Handtuch zu werfen. Trotz der Tatsache, dass ihre Freunde, die in der konventionellen Landwirtschaft arbeiteten, zu dieser Zeit mehr Geld verdienten, blieben sie dabei. Heute ist die Thise Mejeri Dänemarks zweitgrößte Molkerei. Immer noch im Besitz derjenigen, die die Milch produzieren - den Genossenschaftsmitgliedern - immer noch unabhängig und immer noch biologisch. Der unerschütterliche Pioniergeist lebt weiter, und das innovative Denken und die Bereitschaft, das zu tun, was andere nicht wagen, bleiben unverändert. Und genau so wird es bleiben.


Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de



Daugbjerg Höhlengereift, 8kg
Daugbjerg Höhlengereift



Artikelnummer 80540	GTIN-Stück  4 046896 805400	GTIN-Verpackung 94046896805403	eco-ID 103723	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 0°C bis 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ milchzuckerarm ✓ proteinreich ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 80540	GTIN-Stück  4 046896 805400	GTIN-Verpackung 94046896805403	eco-ID 103723	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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.....	50 %
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 140 Tage gereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,8 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Dänemark, Midtjylland
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	140 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Dau´bjähr
-----------------	-----------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Daugbjerg Höhlengereift, 8kg
Daugbjerg Höhlengereift



Artikelnummer 80540	GTIN-Stück  4 046896 805400	GTIN-Verpackung 94046896805403	eco-ID 103723	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 365 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Vollmundig, Pikant, Mild bis stark je nach Reifegrad
Geruch	Mild bis starken Geschmack je nach Reifegrad
Konsistenz	Schnittfest