



Blue Stilton Cropwell PDO, 8kg

Blue Stilton Cropwell PDO



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 46705 | GTIN-Stück  4 046896 467059 | GTIN-Verpackung 94046896467052 | eco-ID 103965 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte



Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU
Landwirtschaft, geschützte
Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

GB-BIO-142 | BIOTEK AGRICULTURE

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Blauschimmelkulturen

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

Blue Stilton wird seit dem 17. Jh. hergestellt und erreichte schon zu Dafoes Zeiten große Beliebtheit. Mitte des 18. Jahrhunderts führte durch den mittelenglischen Ort Stilton ehemals eine wichtige Straße, die 'Great North Road', die London mit Schottland verband. Wer auf seiner Reise von Süd nach Nord in Stilton Rast machte, kehrte im Dorflokal 'Bell Inn' ein und stärkte sich mit Brot und einem cremigen, blau-geäderten Käse. Vielen schmeckte dieser Käse so gut, dass sie ihn mit auf ihre weiten Reisen nahmen und ihn so auch außerhalb von Stilton bekannt und berühmt machten.

Bis heute wird der Blue Stilton ausschließlich in den drei Grafschaften Leicestershire, Derbyshire und Nottinghamshire hergestellt. Das PDO (Protected Destination of Origin) besteht seit 1996, aber schon im Jahr 1966 wurde der Name Stilton als geschützte Marke eingetragen.





Blue Stilton Cropwell PDO, 8kg

Blue Stilton Cropwell PDO



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 46705 | GTIN-Stück  4 046896 467059 | GTIN-Verpackung 94046896467052 | eco-ID 103965 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Kurzbeschreibung

Charaktervoller intensiver Blauschimmelkäse aus England. Voller Geschmack nach Nüssen, Butter und Blauschimmel. Perfekt zu einem Glas Portwein.

Rezept, Zubereitung

Der Blue Stilton ist ein klassischer Dessertkäse für die Käseplatte. Aber auch zum würzen von Soßen eignet er sich hervorragend. Als Getränk empfiehlt sich ein guter, alter Portwein oder ein anderer Dessertwein wie Sauternes oder Muskateller.

Rezept für die Käsetheke und zu Hause:

Stilton-Portwein-Creme:

Mit einem scharfen Messer wird der Deckel des Blue Stilton abgeschnitten. Dann legt man in der Mitte des Käses eine Fläche fest, innerhalb derer mit dem Löffel etwas Stilton herausgeschabt und Portwein in die Vertiefung gegossen wird. Anschließend schabt man weiter mit dem Löffel den Käseteig heraus und vermengt ihn mit der Flüssigkeit, sodass eine wunderbar fein-würzige Stilton-Portwein-Paste entsteht. Auch mit einem kleineren, gekauften Stück lässt sich diese feine Paste mühelos herstellen.

Herstellung

Die Cropwell Bishop Creamery existiert seit 1948 und wird in der 3. Generation als erfolgreiches Familienunternehmen geführt. Die Käserei liegt im Tal von Belvior, ungefähr 10 km von Nottingham entfernt. Die rund 50 Mitarbeiter der kleinen Käserei stammen alle aus den umliegenden Gemeinden und sind oft schon seit Generationen bei Cropwell Bishop beschäftigt.

Die Milch für den Blauschimmel-Käse wird täglich frisch von ca. 16 familiengeführten Bauernhöfen angeliefert und sofort weiterverarbeitet. Der Bruch wird mit Schimmelpilzkulturen geimpft, gesalzen und geformt. Er reift ca. 12 Wochen und wird mehrmals angestochen, damit Luft ins Käseinnere gelangt und die Schimmelpilzkultur sich deutlicher ausprägen kann.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Der Blue Stilton verdankt seine Klasse einem gut ausgewogenen Verhältnis zwischen Geschmack und Aroma, das mit zunehmendem Alter immer kräftiger wird und in seiner Charakteristik zwischen Gorgonzola und Roquefort angesiedelt ist.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 46705 | GTIN-Stück  4 046896 467059 | GTIN-Verpackung 94046896467052 | eco-ID 103965 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|---|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Nottingham |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Halbfester Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Halbweicher Schnittkäse |
| Fett i. Tr. mindestens | mindestens 50 % ja |
| Produzent | Vallée Verte GmbH |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | 8 Wochen |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salz | 2 % |
| Salzart | Steinsalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 8 Woche(n) |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Nicht EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | GB-BIO-142 |
| Welcher Standard wird erfüllt | SOIL Association |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | geschützte Ursprungsbezeichnung |

weitere Bezeichnungen

| | |
|------------|----------------------|
| Aussprache | Blu Stilten Kropwell |
|------------|----------------------|

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Halbfester Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl |



Blue Stilton Cropwell PDO, 8kg

Blue Stilton Cropwell PDO



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 46705 | GTIN-Stück  4 046896 467059 | GTIN-Verpackung 94046896467052 | eco-ID 103965 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1700 kJ / 410 kcal |
| Fett | 35 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 23 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 23,7 g |
| Salz | 2 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|-------|
| Verpackungsart | Stück |
| Verpackungsmaterial | Alu |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|--|
| Geschmack | dezent es Aroma nach Zitrusfrüchten und Holz mit charakteristisch-aromatischem Geschmack nach Blauschimmel |
| Konsistenz | weich, cremig, |