St. Helvetia, 4,2kg

St-Helvetia

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50705	4 046896 507052	94046896507055	127050

Marke
Vallée Verte

Qualität
Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
CH-BIO-038 | ProCert Safety

Zollrechtliche Herkunft
Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region
Hauptzutaten
Schweiz

Zutaten
KuhMILCH* (thermisiert), Kochsalz (nicht jodiert/fluoridiert), tierisches Lab, Milchsäurekulturen; Rinde mit Paprika geschmiert

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
Im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen wird der St-Helvetia hergestellt. Seit 2007 wird das kleine Familienunternehmen und die Käserei mit frischem Wind und großer Begeisterung geführt. Im vorletzten Jahrhundert haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selber zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft.
Der Name St.Helvetia steht für das Sinnbild der Schweiz. Helvetia ist dabei die vom Volksstamm der Helvetier abgeleitete neulateinische Bezeichnung für die Schweiz und eine allegorische Frauenfigur. Sie tauchte erstmals im 17. Jh. als Frauengestalt und Identifikationsfigur für die Eidgenossenschaft auf. Auf Briefmarken und Münzen wird bis heute «Helvetia» als Landesbezeichnung verwendet, weil damit keine der vier Landessprachen (Deutsch, Französisch, Italienisch, Rätoromanisch) der Schweiz bevorzugt wird. Aus demselben Grund wurde das lateinische Landeskennzeichen CH gewählt, die Abkürzung für Confoederatio Helvetica, Schweizerische Eidgenossenschaft.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:33:22

St. Helvetia, 4,2kg

St-Helvetia

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50705	4 046896 507052	94046896507055	127050

Besonderheiten

Seine rote Rinde erhält der St. Helvetia durch die eigens dafür entwickelte Paprika-Schmiere mit der er während der mindestens 6-monatigen Reifung behandelt wird. Scharf ist der Käse deswegen aber keineswegs, eher fein-würzig und vollmundig.
Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch"? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert" nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch".

Kurzbeschreibung

Sein Geschmack ist ausgewogen, fein aromatisch und nussig.
Macht sich hervorragend auf Käseplatten, zu einem Glas Wein oder rustikal, zur Brotzeit und einem Glas Bier.

Rezept, Zubereitung

Aufgrund seiner guten Schmelzeigenschaften kann man St. Helvetia perfekt zum Überbacken von Nudelgerichten sowie Raclette und Fondue verwenden. Er eignet sich natürlich hervorragend als Brotbelag und ist die ideale Besetzung für eine abwechslungsreiche Käseplatte.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter eignen sich leichte Weissweine oder fruchtiger Rosé.

Herstellung

Die Milch wird zweimal täglich frisch von ca. 16 ausgewählten Milchbauern angeliefert, die allesamt aus einem Einzugsgebiet von 10 km stammen. Dementsprechend kann wahrlich von einem lokalen Produkt gesprochen werden, was auch ökologisch sinnvoll ist. Mit der Verwendung einer Holzheizung wird eine nachhaltige und ökologische Arbeitsweise sichergestellt.

Auf 610 Meter über dem Meeresspiegel verarbeitet der Käsermeister zusammen mit seinem Team täglich beste silofreie BIO-Milch zu Käse und weiteren Milchprodukten. Ständig auf der Suche nach neuen Rezepten, bereichert der Käsermeister, die Käselandschaft mit liebevollen, von Hand gepflegten Käseinnovationen und ausgefallen Käsekreationen. Dabei verbindet der Familienbetrieb hochmodernste Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk. Jede Käsesorte wird individuell behandelt und gereift. Dies passiert unter anderem in verschiedenen Käsekellern, die sich in Temperatur und Klima voneinander unterscheiden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:33:22

St. Helvetia, 4,2kg

St-Helvetia

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50705	4 046896 507052	94046896507055	127050

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	St. Gallen / Toggenburg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 53 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-038
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit thermisierter Milch hergestellt Rinde mit Paprika geschmiert
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1632 kJ / 394 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:33:22

St. Helvetia, 4,2kg

St-Helvetia

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
50705	4 046896 507052	94046896507055	127050

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... Papier, Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... ausgewogen aromatisch, nussig, mit dezenten Röstaromen und feinen Rotschmierearomen
Geruch ..... milchig, fruchtig, mild-säuerlich
Konsistenz ..... schnittfest, für einen Schnittkäse weich und elastisch, mit zartem Schmelz

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:33:22