



St-Helvetia, 4,2kg
St-Helvetia



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

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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 und verarbeitet jährlich rund 1,2 Millionen Liter BIO-Milch. Die Milch wird zweimal täglich frisch von ca. 16 ausgewählten Milchbauern angeliefert, die alle samt aus einem Einzugsgebiet von 10 km stammen. Dementsprechend kann wahrlich von einem lokalen Produkt aus lokalem Rohstoff gesprochen werden, was auch ökologisch sinnvoll ist. Mit der Verwendung einer Holzheizung wird darüber hinaus eine nachhaltige und ökologische Arbeitsweise sichergestellt.



St-Helvetia, 4,2kg
St-Helvetia



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

Besonderheiten

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, die als selbständige Milchkäufer auftraten. Damals wurde noch vorwiegend Rahmtilsiter aus konventioneller Produktion hergestellt. Doch als die Kunden – entsprechend dem Konsumtrend – Bio-Produkte wünschten, stellte sich langfristig die Frage: Mitmachen oder aufhören? Man entschied sich für Bio und nachdem es gelang, die regionalen Bauern von der natürlichen Herstellung zu überzeugen, stellten auch diese ihre Milchproduktion um.

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. Jahrhundert als aus den Kantonsallegorien gebündelte Frauengestalt und Identifikationsfigur für die Eidgenossenschaft auf. 1672 brachte Johann Caspar Weissenbach sein Stück „Eydtenossisch Contrafeth Auff- und Abnemender Jungfrawen Helvetiae“ auf die Bühne. Er und mehrere Künstler, die gleichzeitig Helvetia bildlich darstellten, schufen eine neue Identifikationsfigur für die Einheit der Eidgenossenschaft in Zeiten der Entzweiung durch konfessionelle Streitigkeiten. Diese zeugte auch vom gestiegenen Selbstbewusstsein, nachdem den eidgenössischen Orten im Westfälischen Frieden (1648) «Freiheit und Exemption» vom Heiligen Römischen Reich gewährt worden war. Mit dem wachsenden Nationalbewusstsein im 19. Jahrhundert und der Gründung des schweizerischen Bundesstaates 1848 gewann Helvetia an Bedeutung.

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 Landeskenzeichen CH gewählt, die Abkürzung für Confoederatio Helvetica, Schweizerische Eidgenossenschaft.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Er eignet sich hervorragend als Aufschnittkäse und ist die ideale Besetzung für eine abwechslungsreiche Käseplatte. Aufgrund seiner guten Schmelzeigenschaften kann man ihn aber auch zum Überbacken von Nudelgerichten und für Raclette und Fondue verwenden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter eignen sich leichte Weissweine oder fruchtiger Rosé.



St-Helvetia, 4,2kg
St-Helvetia



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

Herstellung

Auf 610 Meter über dem Meeresspiegel verarbeitet der Käsermeister zusammen mit seinem 4 köpfigen 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 ausgefallenen Käsekreationen. Dabei verbindet der Familienbetrieb hochmodernste Technik mit traditionell erlerntem Käserhandwerk. Jede Käsesorte wird individuell behandelt und gereift. Dies passiert unter anderem in verschiedenen Käsekellern, die sich in Temperatur und Klima voneinander unterscheiden. So kann die Käserei neue und individuelle Käseinnovationen herstellen die unterschiedliche Reifegrade und Geschmacksaromen haben.

Der St.Helvetia mit seiner rot-braunen Rinde und dem Schweizer Kreuz auf dem Etikett ist sinnbildlich und vielfältig wie die Schweiz. Er wird ausschließlich aus der qualitativsten und natürlichsten Milch von gesunden Kühen aus der Region hergestellt. Dank der kurzen Transportwege und der schonenden Milchverarbeitung (Thermisierung) wird eine nachhaltige und naturnahe Herstellung sichergestellt, die als Ergebnis einen geschmackvollen Käse zur Folge haben. 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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Bei 5°C bis 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	53 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	St. Gallen / Toggenburg
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-038
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Suisse Knospé


Weitere gesetzliche Angaben

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



St-Helvetia, 4,2kg
St-Helvetia



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

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier, Pappe
Verpackungsart	Laib

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