





St-Helvetia, 2,1kg
St-Helvetia



Artikelnummer 50706	GTIN-Stück  4 046896 507069	GTIN-Verpackung 94046896507062	eco-ID 127054	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

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

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.



St-Helvetia, 2,1kg
St-Helvetia



Artikelnummer 50706	GTIN-Stück  4 046896 507069	GTIN-Verpackung 94046896507062	eco-ID 127054	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 ausgefallenen 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, Kuhmilchprotein, Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 50706	GTIN-Stück  4 046896 507069	GTIN-Verpackung 94046896507062	eco-ID 127054	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	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



St-Helvetia, 2,1kg
St-Helvetia



Artikelnummer 50706	GTIN-Stück  4 046896 507069	GTIN-Verpackung 94046896507062	eco-ID 127054	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial PE

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