



Alpenstolz, 2kg
Alpenstolz



Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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.

Besonderheiten

Eine mindestens 10 Monate lange Reifung bei niedrigen Temperaturen und einer hohen Luftfeuchtigkeit garantieren ein vollmundiges aromatisches Geschmackserlebnis des Alpenstolzes.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Ein gut ausgebauter Rioja oder andere kräftige, schwere und vollmundige Rotweine mit hohem Alkoholgehalt, aber auch stark gehopfte Biere wie Bockbier, Stout oder Guinness eignen sich sehr gut als Begleiter zu diesem würzigen Hartkäse.

Verarbeitungshinweis

Traditionelles Wissen von Mölltaler und Gailtaler Almen, mit optimaler technischer Umsetzung durch ausgesuchte Reifungskulturen und einer Oberflächenkultur die mehrmals wöchentlich auf die Käseoberfläche aufgebracht wird, einer mindestens 10 - 12 Monaten langen Reifung bei niedriger Temperatur und Luftfeuchtigkeit garantieren ein vollmundiges aromatisches Geschmackserlebnis.





Alpenstolz, 2kg
Alpenstolz



Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Herstellung

Mit der nachweislich höchsten Milchqualität sorgt der Hersteller für den Käsegenuss in höchster Qualität. Dazu kommt ein hauseigenes Labor, speziell ausgebildete Hofberater, die das Bindeglied zwischen Betrieb und Bauern herstellen, sowie garantiert gentechnikfreie Fütterung, längere Weidehaltung und dementsprechende Tiergesundheit. Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen, nämlich dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge.

Das Ergebnis sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität, einzigartig im Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4°C bis max. 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8°C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

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
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.....	50 %
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	8 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,9 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Region.....	Österreich, Kärnten
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

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


Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1694 kJ / 408 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	22 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	30 g
Salz.....	1,9 g



Alpenstolz, 2kg
Alpenstolz



Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PE
Verpackungsart..... Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... sehr aromatisch würzig und kräftig, leicht süß und umami, fein herb im Abgang. Aroma: nussig, typische Rotkulturnoten, geröstete Zwiebeln, vollmundig
Geruch..... milchig süß, fruchtig (Ananas)
Konsistenz..... geschmeidig aber schnittfest,