



Ziegengouda jung, 4,5kg

Ziegengouda jung



Artikelnummer 70980	GTIN-Stück  4 046896 709807	GTIN-Verpackung 94046896709800	eco-ID 143579	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

ZIEGENMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)

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.



Artikelnummer 70980	GTIN-Stück  4 046896 709807	GTIN-Verpackung 94046896709800	eco-ID 143579	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Wie alles begann:

Vor Jahrzehnten gründete die Familie Van den Haspel am heutigen Standort im Süden der Niederlande einen landwirtschaftlichen Betrieb. Nebenbei betrieb Frau Annigje van den Haspel (1916-2015) hier bis ins hohe Alter ihr Hobby, nämlich die handwerkliche Käseherstellung. Anfang der 80-er Jahre hat André van Houwelingen, der heutige Besitzer, ursprünglich maschinenbau-technischer Zeichner, in seiner Freizeit bei der Käseherstellung geholfen und dabei das Handwerk der Gouda-herstellung erlernt. Nach dem Tod von Albert van den Haspel (1908-1994) sind Frau Van den Haspel und André Mitte der 90-er Jahre eine engere Zusammenarbeit eingegangen. André hat sich damals dafür entschieden, sich ganz auf den landwirtschaftlichen Betrieb zu konzentrieren und seine Laufbahn als Zeichner zu beenden. Dabei war er auch von seiner Liebe zu Tieren, zum bäuerlichen Leben und seiner neuen Passion: der Käseherstellung getrieben.

Der Bauernhof, der von der Familie Van den Haspel schon vor Jahrzehnten gegründet wurde, wurde vor 10 Jahren zum größten Teil abgebrochen und gemäß modernen Maßstäben eine neue Käserei errichtet.

Der alte Teil ist seit dem Neubau der Käserei als vorübergehender Stall für Jungvieh in Gebrauch und wird in Zukunft modernisiert.

Der Stall besteht aus einem Liegeboxenstall im Innenteil und einem Laufstall im Außenteil. In beiden Ställen können die Tiere frei umherlaufen und nach Belieben fressen und trinken.

Neben den Ställen wird ein großer Teil des Geländes auch zur Lagerung von Heu, Stroh und Mais benutzt. Heu und Stroh werden in den Sommermonaten zum größten Teil mit eigenen Kräften, aber auch mithilfe von Landwirtkollegen eingefahren, der Bio-Mais wird zugekauft.

Besonderheiten

COKZ

Das COKZ ist eine halbstaatliche Kontrollinstanz für Milch- und Milchprodukten in den Niederlanden und überprüft die Sicherheit und Qualität der Milchprodukte, die in den Niederlanden hergestellt werden.

So vergibt das COKZ für alle holländischen Goudas ein Gütesiegel, ein ca. 6cm große Kaseinmarke, die bei der Herstellung der Käselaike auf der Rinde aufgebracht werden.

Diese Marke gibt Auskunft über die Sorte, den Fettgehalt, den Hersteller und wann der Käse produziert wurde. Jeder Hersteller ist dazu verpflichtet, die Verwendung dieser Kaseinmarken zu dokumentieren.

Es gibt 2 Formen der Kaseinmarke, die kreisrunde für Gouda aus pasteurisierter Milch und eine tonnenförmige mit 2 geraden und 2 abgerundeten Seiten für Gouda aus Rohmilch.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise



enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose




Ziepengouda jung, 4,5kg
Ziepengouda jung



Artikelnummer 70980	GTIN-Stück  4 046896 709807	GTIN-Verpackung 94046896709800	eco-ID 143579	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 70980	GTIN-Stück  4 046896 709807	GTIN-Verpackung 94046896709800	eco-ID 143579	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 5 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,9 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	5 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Ziepengouda jung, 4,5kg
Ziepengouda jung



Artikelnummer 70980	GTIN-Stück  4 046896 709807	GTIN-Verpackung 94046896709800	eco-ID 143579	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1527 kJ / 368 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	rahmig, mild, frisch, dezentes Ziegen-Aroma
Geruch	mild
Konsistenz	schnittfest, kompakt, elastisch