



# Schafsgouda jung, 4,5kg

Schafsgouda jung



<b>Artikelnummer</b> 70960	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 709609	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896709602	<b>eco-ID</b> 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**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

SCHAFSMILCH\*, 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.*





Schafsgouda jung, 4,5kg  
*Schafsgouda jung*



<b>Artikelnummer</b> 70960	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 709609	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896709602	<b>eco-ID</b> 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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.

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis 8°C lagern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

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.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose



Schafsgouda jung, 4,5kg  
*Schafsgouda jung*



<b>Artikelnummer</b> 70960	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 709609	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896709602	<b>eco-ID</b> 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 70960	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 709609	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896709602	<b>eco-ID</b> 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	45 %
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



# Schafsgouda jung, 4,5kg

Schafsgouda jung



<b>Artikelnummer</b> 70960	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 709609	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896709602	<b>eco-ID</b> 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1507 kJ / 363 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,9 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehm süß mit milder Säure, milchig mit dezentem Schafmilcharoma
-----------	---