



Artikelnummer 70960	GTIN-Stück  4 046896 709609	GTIN-Verpackung 94046896709602	eco-ID 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Allgemeines

Im malerischen Dorf Kinderdijk in Südholland, inmitten der weltberühmten Windmühlen, befindet sich Biokaas Kinderdijk, eine kleine Käserei. Ihre Käsesorten werden aus pasteurisierter Milch und vegetarischem Lab hergestellt.



Vor Jahrzehnten eröffnete die Familie Van den

Haspel am heutigen Standort eine Viehfarm. Neben den landwirtschaftlichen Tätigkeiten stellte Frau Annigje van den Haspel (1916-2015) hier bis ins hohe Alter handwerklichen Käse her. André van Houwelingen (* 1972) begann hier, auch als Hobby, zu arbeiten um die Familie im Alter zu unterstützen. André, ursprünglich ein technischer Zeichner, verbindet seit vielen Jahren einen Angestelltenjob mit seinem landwirtschaftlichen Hobby. Er ließ sich auch von den einzigartigen Verfahren zur Umwandlung von Milch in Käse inspirieren, während er die Feinheiten von Frau Van den Haspel lernte.

Nach dem Tod von Albert van den Haspel (1908-1994) beschlossen Frau Van den Haspel und André Mitte der neunziger Jahre eine engere Zusammenarbeit. André entschied sich dann, sich ganz auf die Landwirtschaft zu konzentrieren und seine Karriere als Angestellter zu beenden. Er war von seiner Liebe zu Tieren, dem Bauernleben und seiner neuen Leidenschaft getrieben: der Käseherstellung.

Besonderheiten

Die Haspels setzten schon seit ihrer Gründung vor Jahrzehnten auf Bio-Prinzipien, lange bevor Bio so populär wurde.

Kurzbeschreibung

Sehr dezenter vollmundiger Schnittkäse. Milch und eine feine Säure überwiegen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung



In Holland isst man seinen Käse gern auf dem Brot oder aber pur, einfach so. Goede eetlust!

Quelle Inhalte: Hersteller



Schafsgouda jung, 4,5kg
Schafsgouda jung



Artikelnummer 70960	GTIN-Stück  4 046896 709609	GTIN-Verpackung 94046896709602	eco-ID 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Der Bauernhof und die Käserei sind modernisiert. Die Käserei wurde gemäß neuen Maßstäben errichtet. 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.

Bei Biokaas Kinderdijk werden Gouda Bio-Käse aus Kuhmilch, Ziegenmilch und Schafsmilch hergestellt. Für 1 Kilo Käse benötigen sie ca. 10 Liter Kuhmilch, 9½ Liter Ziegenmilch oder 6 Liter Schafsmilch.

Der Käse muss mindestens 5 Wochen im Reiferaum mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit reifen. Eine Kunststoffbeschichtung wird ebenfalls aufgebracht, um Feuchtigkeitsverlust und Schimmelbildung zu verhindern. Der Käse muss regelmäßig gewendet werden, um die Form zu erhalten.

Sonstige Hinweise

Für Gouda gibt es eine Kennzeichnungsform, die vom COKZ überprüft wird. Die 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, eine 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.

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

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

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.

Allergiehinweise



enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 70960	GTIN-Stück  4 046896 709609	GTIN-Verpackung 94046896709602	eco-ID 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
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
Reifezeit Einheit	5 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

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; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



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



Schafsgouda jung, 4,5kg
Schafsgouda jung



Artikelnummer 70960	GTIN-Stück  4 046896 709609	GTIN-Verpackung 94046896709602	eco-ID 144608	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 4,5 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack angenehm süß mit milder Säure, milchig mit dezentem Schafmilcharoma