



Schweizer Bergraclette, 6kg

Schweizer Bergraclette



Artikelnummer 50380	GTIN-Stück  4 046896 50380 1	GTIN-Verpackung 94046896503804	eco-ID 146621	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

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*, Speisesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen; Rotschmierekulturen auf der Rinde

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

Bereits im Mittelalter saßen die Alpherben bei einem schmackhaften Raclette vereint, um Kraft zu schöpfen und ihre Brüderlichkeit zu feiern. Sie stellten einen halben Laib vor den Ofen und schabten den geschmolzenen Käse auf einen Teller. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich das Know-how rund um die Herstellung dieses Käses fortgesetzt und verfeinert.

Raclette zählt heute zum kulinarischen Nationalerbe der Schweiz und steht für Tradition und Gastfreundschaft.

Besonderheiten

Bei dem Alpazug, der berühmten Poya, verlassen die Kühe den Stall und grasen auf den Bergwiesen von Mai bis September. So kommen sie in den Genuss einer sehr großen Pflanzenvielfalt, die der Milch einen reichhaltigen und aromatischen Geschmack verleiht. Diesen Geschmack findet man im Bergraclette wieder.

Der Bergraclette besticht durch seinen aromatischen Geschmack und seine homogene, leicht zartschmelzende, cremige Konsistenz. Die Naturrinde ist selbstverständlich essbar.

Herstellung

13 Bio-Bergbauern liefern die Milch für den Bergraclette. Es handelt sich um mittelgroße Betriebe mit 20 bis 30 Kühen. Sie befinden sich alle in mindestens 800 Meter Höhe. Um sich "Bergraclette" nennen zu dürfen muss der Käse ausschließlich mit "Bergmilch" hergestellt und über 800 Meter Höhe produziert und affinert werden.





Schweizer Bergkäse, 6kg
Schweizer Bergkäse



Artikelnummer 50380	GTIN-Stück  4 046896 50380 1	GTIN-Verpackung 94046896503804	eco-ID 146621	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 °C lagern

Sonstige Hinweise

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Senf



enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 50380	GTIN-Stück  4 046896 503801	GTIN-Verpackung 94046896503804	eco-ID 146621	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schweiz, Fribourg
Milchart	Kuh
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 48 %
Produzent	ja
Lactosegehalt	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	<0,1 %
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 75d gereift
Salz	Kälberlab
Salzart	2 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Reifezeit Einheit	Rotschmierekulturen
	75 Tag(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
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1536 kJ / 367 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	2 g



Schweizer Bergclette, 6kg
Schweizer Bergclette



Artikelnummer 50380	GTIN-Stück  4 046896 50380 1	GTIN-Verpackung 94046896503804	eco-ID 146621	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, leicht würzig, vollmundig
Konsistenz cremiger, zart schmelzender Teig