


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
46208	 5 027632 000555	15027632001719	150931	

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Allgemeines

In Großbritannien bietet das maritime Klima mit milden Wintern und frischen Sommern ideale Bedingungen für die Milchwirtschaft. Die Grafschaft Leicestershire ist seit Jahrhunderten eine wichtige Molkerei-Grafschaft, auf den meisten Bauernhöfen wurde Käse hergestellt, um die Güte der Milch zu erhalten. Die meisten Grafschaften hatten einen gleichnamigen Käse, wobei typischerweise die südlichen und südwestlichen Grafschaften Rezepte hatten, die sich aus Cheddar-Käse entwickelten (z.B. Gloucestershire, Berkswell) und die nördlichen welche, die sich aus Cheshire-Käse entwickelten (z.B. Lancashire, Wensleydale). Der Käse aus Leicestershire wird manchmal als eine Kreuzung zwischen Cheshire und Cheddar beschrieben - und da die Grafschaft zwischen der nördlichen und der südlichen Grafschaft liegt, ist dies auch nicht überraschend.



Um sich jedoch von diesen anderen Käsesorten zu unterscheiden, entwickelten Bauernhöfe in der Region wahrscheinlich schon im 17. Jahrhundert, die Praxis, der Milch pflanzliche Farbstoffe zuzusetzen, um dem Käse eine unverwechselbare rote Farbe zu verleihen. Die satte Farbe assoziierten die Menschen mit Käsen guter Qualität. Sie symbolisierte von jeher Weidehaltung, da es das Beta-Carotin aus den Gräsern war, das diese natürliche Farbe bewirkte. Außerdem zeugte sie von einem guten Fettgehalt, da die natürliche Färbung vom Fett getragen wird. Es dauerte also nicht lange, bis immer mehr Farbe hinzugefügt wurde, um von ihren Nachbarn nicht übertroffen zu werden bis tatsächlich ein tieferer Farbton erreicht wurde. Obwohl dies offensichtlich nichts mit dem gelben Farbton einer Weidefütterung zu tun hatte, half dieser rote Schimmer den Herstellern, sich von der Masse abzuheben. Im 18. Jahrhundert wurde Annatto routinemäßig als Farbstoff verwendet.

Leicestershire-Käse wurde manchmal auf Bauernhöfen hergestellt, die auch Stilton-Käse herstellten. Das tat man, weil er haltbarer war, also um die Produktion von Stilton auszugleichen. Die Vermarktung des Käses aus Leicestershire folgte mit ziemlicher Sicherheit den gleichen Vertriebskanälen wie der Stilton, und dies trug dazu bei, seinen Ruhm und sein Vermögen zu entwickeln. Es gibt Aufzeichnungen darüber, dass im frühen 18. Jahrhundert Käse aus Leicestershire nach London geschickt wurde. Zu jedem Michaelistag fand in der Stadt Leicester eine Käsemesse statt und das Geschäftsvolumen wurde so groß, dass 1759 ein Vollzeit-Käsemarkt eingerichtet wurde. Um sicherzustellen, dass die Qualität und das Gewicht eingehalten wurden, las der Stadtausruf die Strafen vor, die auf jeden zutrafen, der dabei erwischt wurde, Käse abzugeben, der nicht den Anforderungen entsprach. Die Bedeutung dieses Marktes führte mit ziemlicher Sicherheit dazu, dass der alternative Name für diesen Käse - Leicester-Käse - in Gebrauch kam, obwohl es in der Stadt Leicester kaum oder gar keinen Käse gab.

## Besonderheiten

Dieser Red Leicester wird von einem Familienbetrieb in der 3. Generation am Fuß der Mendip Hills hergestellt. Vor über 100 Jahren begann die Familie Alvis damit, ihr Land 7 Meilen von Cheddar entfernt im ruhigen Somerset zu bewirtschaften. Auf den Farmen der Familie Alvis leben rund 250 Bio-Kühe der Rasse Holstein-Friesian. Die Tiere sind den ganzen Sommer über frei und weiden auf den hügeligen Feldern. Das Unternehmen ist führender Produzent von Bio-Cheddar und anderen englischen Käsesorten in Bioqualität, wie beispielsweise Red Leicester und Double Gloucester.



Red Leicester, 245g  
Red Leicester



<b>Artikelnummer</b> 46208	<b>GTIN-Stück</b>  5 027632 000555	<b>GTIN-Verpackung</b> 15027632001719	<b>eco-ID</b> 150931	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Feine buttrige und salzige Note. Macht sich toll auf Käseplatten, zum Überbacken oder als Snack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

## Rezept, Zubereitung

Red Leicester ist ein vielseitiger Käse und im Wesentlichen eine Cheddar-Alternative. Er schmilzt perfekt, verleiht Käsebrettern und Soßen Farbe und eignet sich gerieben oder gewürfelt hervorragend für Salate.

Quelle Inhalte: [www.britishcheese.com](http://www.britishcheese.com) und [www.cheesemaking.com](http://www.cheesemaking.com)

## Herstellung

Die Herstellung von Red Leicester ist der von Cheddar ähnlich, allerdings unterscheidet sie sich im kleineren Bruchkorn und einer niedrigeren Temperaturführung, die eine Restfeuchtigkeit im endgültigen Käse hinterlässt. So wird Red Leicester feuchter, bröckeliger mit einem milderem Geschmack. Er reift etwas schneller als Cheddar und kann eher verkauft werden.

## Sonstige Hinweise

Durch Zugabe von Annatto erhält der Red Leicester seine knallrote Farbe. Annatto ist die Bezeichnung für die als Gewürz und als Lebensmittelfarbe verwendeten rötlich-gelben Samen des Orleansstrauches.

## Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

## Verarbeitungsland

Großbritannien

## Verpackungsland

Großbritannien

## Zutaten

KuhMILCH\*, Salz, Farbstoff: Annatto Norbixin E160b(ii), Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen

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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Red Leicester, 245g  
Red Leicester



<b>Artikelnummer</b> 46208	<b>GTIN-Stück</b>  5 027632 000555	<b>GTIN-Verpackung</b> 15027632001719	<b>eco-ID</b> 150931	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Großbritannien, North Somerset
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 50 % ja
Produzent	Lye Cross Farm UK
Lactosegehalt	0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	mind. 5 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	Annatto Norbixin E160b(ii)
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	5 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GB-ORG-05, NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	SOIL Association

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Räd Läster
------------	------------



Red Leicester, 245g  
Red Leicester



<b>Artikelnummer</b> 46208	<b>GTIN-Stück</b>  5 027632 000555	<b>GTIN-Verpackung</b> 15027632001719	<b>eco-ID</b> 150931	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	100% Kohlendioxid
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	1653 kJ / 399 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,8 g

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,245 kg
-------------	----------

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Delikater, mild-nussiger Geschmack, der mit längerer Reifung kräftig und würziger wird.
Geruch	angenehmer Geruch mit etwas süßlicher Note
Konsistenz	körnig, fest