



# BIO Bärlauchkäse, 4,2kg

Bärlauchkäse



<b>Artikelnummer</b> 50830	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 50830 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508304	<b>eco-ID</b> 164273	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

**Marke** Vallée Verte



## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-038 | ProCert Safety

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\* (thermisiert), Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Bärlauch\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen wird dieser Bärlauchkäse hergestellt.

Seit 2007 wird die kleine Familien-Käserei mit frischem Wind und großer Begeisterung geführt. Sie verarbeitet jährlich rund 1,2 Millionen Liter BIO-Milch. Die Milch wird zweimal täglich frisch von ca. 16 ausgewählten Milchbauern angeliefert, die alle samt aus einem Einzugsgebiet von 10 km stammen. Dementsprechend kann wahrlich von einem lokalen Produkt aus lokalem Rohstoff gesprochen werden, was auch ökologisch sinnvoll ist. Mit der Verwendung einer Holzheizung wird darüber hinaus eine nachhaltige und ökologische Arbeitsweise sichergestellt.

## Besonderheiten

Bärlauch, auch Waldknoblauch genannt, ist einer der bekanntesten wilden Laucharten. Er bevorzugt feuchte Böden und hat ab März bis Mai Saison. Geschmacklich ähnelt Bärlauch Knoblauch, ist jedoch nicht ganz so intensiv und hinterlässt nach dem Verzehr keinen unangenehmen Geruch.





# BIO Bärlauchkäse, 4,2kg

Bärlauchkäse



<b>Artikelnummer</b> 50830	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 50830 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508304	<b>eco-ID</b> 164273	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Bärlauch leitet den Frühling ein. Der Bärlauchkäse eignet sich hervorragend als Aufschnittkäse und ist die ideale Besetzung für eine abwechslungsreiche Käseplatte.

### Bärlauchkäse-Kartoffelgratin

Zutaten für 3 Personen: 500 g Kartoffeln | 10 g Butter | 100 g Sahne | 200 ml Milch | 90 g Bärlauchkäse am Stück, dann fein gerieben | Salz | Pfeffer | Muskat | Butter für die Form

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln und nach Bedarf salzen. Die Kartoffelscheiben anschließend dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Sahne und Milch in ein hohes Rührgefäß füllen, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den geriebenen Käse zugeben und verrühren. Diese Sahnemischung über die Kartoffeln gießen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Min. goldgelb backen.

Tip: Eine halbfest kochende Kartoffelsorte eignet sich hierfür am besten. Das Gratin mit einem grünen Salat und einem frischen, gehaltvollen Weißwein begleiten.

## Herstellung

Auf 610 Meter über dem Meeresspiegel verarbeitet der Käsermeister zusammen mit seinem 4-köpfigen Team täglich beste silofreie BIO-Milch zu Käse und weiteren Milchprodukten. Ständig auf der Suche nach neuen Rezepten bereichert der Käsermeister die Käselandschaft mit liebevollen, von Hand gepflegten Käseinnovationen und ausgefallenen Käsekreationen. Dabei verbindet der Familienbetrieb hochmodernste Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk.

Jede Käsesorte wird individuell behandelt und gereift. Dies passiert unter anderem in verschiedenen Käsekellern, die sich in Temperatur und Klima voneinander unterscheiden. So kann die Käserei neue und individuelle Käseinnovationen herstellen, die unterschiedliche Reifegrade und Geschmacksaromen haben.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis


Gekühlt bei 5-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50830	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 50830 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508304	<b>eco-ID</b> 164273	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr. ....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 6 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	St. Gallen / Toggenburg
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	6 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-038
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



# BIO Bärlauchkäse, 4,2kg

Bärlauchkäse



<b>Artikelnummer</b> 50830	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 50830 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508304	<b>eco-ID</b> 164273	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1518 kJ / 366 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier, Pappe
Verpackungsart	Laib

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milchig süß mit fein aromatischem Bärlauch-, Kräuteraromen
Geruch	süßlich, nach Kräutern
Konsistenz	glatter und schnittfester Teig, zart-schmelzend beim Verzehr