Ur-Stoana Tiroler Bergkäse 270, 2kg

Tiroler Bergkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
113096	99006348001925		166203

Marke
Le Maître

Qualität
Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, AMA Gütesiegel

Öko-Kontrollstelle
AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft
Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Österreich

Zutaten
MILCH*,Käsereikulturen, Lab, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Unsere Ur-Stoana sind urige Käse-Spezialitäten aus der Region Zahmer Kaiser in Tirol. Maître fromager Herbert ist ein Bio Urgestein und Garant für die Wahrung handwerklich traditioneller Tiroler Käse-Kultur.
Alle Bergkäse werden aus tagesfrischer, roher Heumilch hergestellt. Das ist Milch von Kühen, die im Sommer kräuterreiches Gras und im Winter Heu als Futter bekommen. Die Vielfalt an Kräutern und Gräsern wird durch organische Weidepflege, Einstreuung von Urgesteinsmehl und Einsatz effektiver Mikro-Organismen gefördert. Das erhält nicht nur den Boden, sondern auch die Tiere gesund. Die Verwendung von Steinsalz, das als kristalliner Block angeliefert und in Wasser aufgelöst wird, gibt den Käsen ihren speziellen Charakter.
Maître fromager Reinhard ist für die Käsepflege im Felsenkeller zuständig. Die mineralhaltige Luft der Felshöhle enthält eine ganz bestimmte Mikroflora. Die verschiedenen Stämme der Reifungskulturen prägen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Konsistenz des Käseteiges und die Naturrinde. Das im Felsenkeller herrschende "Hausklima" sorgt für die typische Aromaentwicklung.

Besonderheiten
Aus roher Bio-Heumilch hergestellt, ca. 9 Monate in der Fels-Höhle gereift, mit Steinsalz affiniert.

Verarbeitungshinweis
Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 16:24:13

Ur-Stoana Tiroler Bergkäse 270, 2kg

Tiroler Bergkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
113096	99006348001925		166203

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten, auch als Grundlage für ein Käse-Fondue.

Herstellung

In einer der wenigen Tiroler Sennereien mit Zulassung für die Herstellung der sortengeschützten Tiroler Bergkäse, traditionell gekäst, daher mit tierischem Lab, aus Rohmilch, ausschließlich mit Steinsalz hergestellt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

Sonstige Hinweise

Etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen; dann kommt das Aroma noch besser zur Geltung.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 16:24:13

Ur-Stoana Tiroler Bergkäse 270, 2kg

Tiroler Bergkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
113096	99006348001925		166203

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Tirol
Milchart ..... Kuh
Süßung ..... nicht gesüßt
Rohmilch ..... ja
Wärmebehandlung ..... keine
Wärmebehandlung Käse ..... thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ..... nein
Homogenisiert ..... nein
Käsegruppe ..... Hartkäse
Käsegruppe AT ..... Hartkäse
Fett i. Tr. ..... mindestens 50 %
mindestens ..... ja
Produzent ..... Käserei Plangger
Fettgehaltsstufe ..... Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT ..... Vollfettstufe
Art der Reifung ..... rindengereift
Reifezeit Text ..... 9 Monate
Labart ..... Kälberlab
Salz ..... 1,5 %
Salzart ..... Steinsalz
Rinde verzehrbar ..... ja
Rinde ..... Naturrinde, essbar
Käseform ..... Keilstück
Haltbarmachung ..... vakuumiert
Reifezeit Einheit ..... 270 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt ..... Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... AMA Gütesiegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung ..... Rohmilch
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Hartkäse
Inverkehrbringer ..... Jelitta GmbH, Ludwigstrasse 10 c, D-82152 Krailing

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 16:24:13

Ur-Stoana Tiroler Bergkäse 270, 2kg

Tiroler Bergkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
113096	99006348001925		166203

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1775 kJ / 428 kcal
Fett ..... 35 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 23 g
Kohlenhydrate ..... 0 g
davon Zucker ..... 0 g
Eiweiß ..... 27 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Analyse
Salz ..... 1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff
Stücke in Packung 2
Einheit der Einzelstücke ..... Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke ..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... aromatisch bis würzig, nussiger Geschmack
Geruch ..... wohlriechend
Konsistenz ..... schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 16:24:13