



Cashel Blue, 1,5kg
Cashel Blue



Artikelnummer 45000	GTIN-Stück  5 099496 000217	GTIN-Verpackung 95099496001217	eco-ID 167482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Irische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IE-ORG-02 | IOFGA

Zollrechtliche Herkunft

Irland (IE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Irland

Verarbeitungsland

Irland

Verpackungsland

Irland

Zutaten

KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, blaue Edelschimmelkulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Der Cashel Blue Bio ist ein Ergebnis aus der Partnerschaft irischer Biobauern und den „Cashel Farmhouse Cheesemakers“.

Dieser Cashel Blue wird nach einem Rezept produziert, das schon 1984 kreiert wurde.

Die Biomilch für diesen Blauschimmelkäse kommt von einer einzigen Herde. Die Kühe grasen im Hinterland von Fethard, (im Süden Irlands) 15 km von der Käserei entfernt.

Seit 2009 gewann der Cashel Blue 20 Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben.

Besonderheiten

Dieser Bauernkäse wird in handwerklicher Weise hergestellt. Bei der Produktion achtet der Hersteller darauf, dass sich in ihm die wirklich hervorragende Qualität der Tipperary-Grasmilch widerspiegelt.

Cashel Blue® ist nach dem historischen "Rock of Cashel" benannt, einer mittelalterlichen Burg, die einst der Sitz der Könige von Munster war und heute eines der berühmtesten Besuchermagnete Irlands darstellt.





Cashel Blue, 1,5kg
Cashel Blue



Artikelnummer 45000	GTIN-Stück  5 099496 000217	GTIN-Verpackung 95099496001217	eco-ID 167482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Als vorzügliche Beilagen eignen sich frische Feigen, Birnen und geröstete Walnüsse. Cashel Blue schmeckt auch köstlich mit Fruchtbrot und einem halbtrockenem Wein.

Cashel Blue verfeinert Salatsoßen auf folgende Art und Weise:

60g Edelpilzkäse, 2 EL Joghurt, 2 EL Sahne, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Haselnussöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen.

Die Hersteller genießen den Cashel mit einem feinen Dessertwein wie Beerenauslese. Unter den edelsüßen Weinen empfehlen sie einen Saint Croix du Mont. Für alle, die Rotwein bevorzugen, schlagen sie eine leichtere Sorte vor, wie etwa einen Côtes-du-Rhône-Villages.

Quelle Inhalte und Rezept: Hersteller

Herstellung

Die Käserei ist von üppigen Weiden umgeben. Die Herde besteht aus einer seltenen Zuchtzusammenstellung von Montbéliard- und Holstein-Rindern sowie Norwegischem Rotvieh. Die Qualität der Milch und der Tierschutz sind der Schlüssel zum Cashel Blue.

Die frische Vollmilch wird schonend pasteurisiert. Dann werden nach und nach Milchsäurekulturen, Edelpilzkulturen und mikrobielles Lab zugegeben.

Die Labgallerte wird mit der Käseharte sanft geteilt. Das ist ein handwerklicher Schritt, für den man viel Erfahrung benötigt. Der Bruch wird in Formen gegeben, aus denen die Molke abläuft. Die Käseformen werden regelmäßig gewendet. Von Herstellung zu Herstellung wird entschieden, wann der Bruch die optimale Textur hat, damit sich der Edelpilz gut entwickeln kann. Am dritten Tag kommen die Käse aus der Form und werden gesalzen, am vierten Tag werden die Laibe pikiert, das heißt mit Luftkanälen versehen. Nun werden die Käse bei etwa 10°C in einer natürlichen Umgebung zur Reifung gelegt, bis sich eine leichte, feine, blaue Äderung im Inneren entwickelt.

Einmal blau, werden die Käsesorten in goldfarbene Folie verpackt, die den Käse atmen und weiterreifen lässt. Vor dem Verkauf wird jede Charge noch einmal verkostet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 0-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 45000	GTIN-Stück  5 099496 000217	GTIN-Verpackung 95099496001217	eco-ID 167482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Irland / Grafschaft Tipperary
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 60 Tage gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	60 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Irische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IE-ORG-02

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Käschel Blu
------------	-------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl


Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1496 kJ / 361 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g



Cashel Blue, 1,5kg
Cashel Blue



Artikelnummer 45000	GTIN-Stück  5 099496 000217	GTIN-Verpackung 95099496001217	eco-ID 167482	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial Alu

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack cremig, ausgeglichener Geschmack, frische Milch, Blauschimmelnoten,
leichte Salzigkeit

Geruch mild, süßlicher Blauschimmelkäse, milchig

Konsistenz schnittfester Teig