




Bio Lisa, 3,2kg
Bio Lisa



Artikelnummer 50451	GTIN-Stück  4 046896 504518	GTIN-Verpackung 94046896504511	eco-ID 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo,
Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-038 | ProCert Safety

Zollrechtliche Herkunft

Liechtenstein (LI)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Liechtenstein

Verarbeitungsland

Liechtenstein

Verpackungsland

Liechtenstein

Zutaten

KUHMILCH*, Kochsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Bio Lisa, 3,2kg
Bio Lisa



Artikelnummer 50451	GTIN-Stück  4 046896 504518	GTIN-Verpackung 94046896504511	eco-ID 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Bio Lisa ist unser erster Bio-Käse aus Liechtenstein, dem viertkleinsten Staat Europas. Er liegt eingebettet in den Alpen zwischen der Schweiz und Österreich. Man kennt sich in Liechtenstein, mit einer Einwohnerzahl von rund 38'000 Personen.

Liechtenstein fördert eine selbständige Landwirtschaft und verpflichtet sich gegenüber der Schweiz, die Milchproduktion dem Eigenbedarf anzupassen.

Auszüge aus dem landwirtschaftlichen Leitbild Liechtensteins:

- Die landwirtschaftlichen Betriebe gewährleisten eine größtmögliche Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln.
- Die Landwirtschaft gewährleistet durch nachhaltige Nutzung des Kulturlandes einen höchstmöglichen Schutz vor Naturkatastrophen.
- Die Landwirtschaft leistet einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung und Förderung der Arten- und Biotopvielfalt.

Die Liechtensteiner Bauern bewirtschaften und pflegen 1/3 der Landesfläche, davon 32 km² Talgebiet, 5 km² Berggebiet und 17 km² Alpen.

27% der liechtensteiner Betriebe sind Biobetriebe.

Besonderheiten

Der Hersteller von Bio-Lisa wurde 1974 gegründet. Bereits 1993 wurde mit der Herstellung von Biomilchprodukten gestartet aber erst 2016 mit der Käseproduktion. Die Produkte sind nach BIOSuisse Knospe zertifiziert. Die Knospe steht für Ganzheitlichkeit, Biodiversität, Tierwohl, Ressourcenschutz, Geschmack, Vertrauen und Fairness und somit für qualitativ hochwertigste Lebensmittel.

Rezept, Zubereitung

Die kulinarische Bandbreite im Fürstentum Liechtenstein reicht von erlesenen Gourmetgerichten bis zu traditionellen Alphütten-Gerichten. Da kann Bio-Lisa auf unzählige Weise auftrumpfen, wie beispielsweise gerieben auf Ribelmals oder auf den liechtensteinischen Käsknöpfle mit Apfelmus.

Liechtensteiner Käsknöpfle

Zutaten: 600g Mehl | 8 Eier | 100 ml Wasser | Prise Pfeffer, Salz und Muskat | 240g Bio Lisa | 2 EL Butter | 2 Zwiebeln

Aus Mehl, Eiern, Wasser und den Gewürzen einen Teig herstellen und diesen ca. 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Bio Lisa reiben und Zwiebelringe in Butter goldgelb rösten. Den Teig durch einen Knöpflehobel ins kochende Salzwasser befördern. Die Knöpfle gut aufwallen lassen und in eine Schüssel geben. Sofort mit geriebener Bio-Lisa vermischen. Alles auf Tellern servieren und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Passende Käseknöpfle-Begleiter sind Blattsalate oder Apfelmus.

Im Fürstentum gibt es nahezu 100 Winzer, die fruchtbetonte Weine herstellen. Natürlich passen diese regionalen Weine, es passen aber auch Weiße aus anderen Regionen. Und an Bieren nimmt es Bio-Lisa mit hellen, dunklen, Weizen- und sogar Spezialbieren auf.



Bio Lisa, 3,2kg
Bio Lisa



Artikelnummer 50451	GTIN-Stück  4 046896 504518	GTIN-Verpackung 94046896504511	eco-ID 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Jeden Tag wird die frische Milch von den 15 Bio-Bauernhöfen zwischen Balzers und Ruggell eingesammelt und auf direktem Weg in die Molkerei gebracht. Die Milchbauern liegen im Umkreis von nicht mehr als 15 km. Natürlich kennt man alle Bauernfamilien persönlich. Die Kuhrasen sind Braun-, Grau- und Fleckvieh sowie Holstein. Die Molkerei legt Wert auf die Wertschöpfung in der Region. Sämtliche Zutaten können bis zum Ursprungsproduzenten zurückverfolgt werden. Im Keller sind 4 verschiedene Klimazonen möglich, die Käsebretter bestehen aus heimischem Holz.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4° bis 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

milchzuckerarm ✓

proteinreich ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 50451	GTIN-Stück  4 046896 504518	GTIN-Verpackung 94046896504511	eco-ID 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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
Lactosegehalt.....	0,0 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr.....	50 %
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 6 Monate gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,0 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Liechtenstein
Produzent.....	Vallée Verte
Reifezeit Einheit.....	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-038
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	mit thermisierter und mikrofiltrierter Milch hergestellt
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Bio Lisa, 3,2kg
Bio Lisa



Artikelnummer 50451	GTIN-Stück  4 046896 504518	GTIN-Verpackung 94046896504511	eco-ID 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1532 kJ / 369 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	typische Bergkäsearomen nach Brühe, nussige und geröstete Noten, roher Blumenkohl, im Abgang erdverbundene Aromen, umami, fein-salzig
Geruch	typische Rotschmierearomen, geröstet, nussig
Konsistenz	Käseteig, der sich beim Verzehr angenehm weich entwickelt