



<b>Artikelnummer</b> 50451	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504518	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504511	<b>eco-ID</b> 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

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

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

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 km<sup>2</sup> Talgebiet, 5 km<sup>2</sup> Berggebiet und 17 km<sup>2</sup> Alpen. Rund 27% der liechtensteiner Betriebe sind Biobetriebe.





Bio Lisa - Die Herzliche, 3,2kg  
Bio Lisa



<b>Artikelnummer</b> 50451	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504518	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504511	<b>eco-ID</b> 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

## Kurzbeschreibung

Fein aromatisch, nussig und mit Rotkulturaromen. Tolle Schmelzeigenschaften. Fast schon zu schade zum Schmelzen. Einfach pur genießen!

## Rezept, Zubereitung

Die kulinarische Bandbreite im Fürstentum Liechtenstein reicht von erlesenen Gourmetgerichten bis hin zu traditionellen Alphütten-Gerichten. Da kann Bio Lisa auf unzählige Weise auftrumpfen, zum Beispiel in den landestypischen Käsknöpfele:

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 Knöpfele gut aufwallen lassen und in eine Schüssel geben. Sofort mit geriebener Bio-Lisa vermischen. Alles auf Tellern servieren und mit den Röstzwiebeln bestreuen. Passende Käseknöpfele-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.

## Herstellung

Die Käserei wurde 1974 gegründet. 1993 begann die Herstellung von Biomilchprodukten und 2016 kam die Käseproduktion dazu. 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.

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 Kuhrassen 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

## Allergiehinweise



**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50451	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504518	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504511	<b>eco-ID</b> 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Liechtenstein
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	50 %
Lactosegehalt	0,0 %
Produzent	Vallée Verte
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,0 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-038

### Gesetzliche Angaben

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

### 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



Bio Lisa - Die Herzliche, 3,2kg  
Bio Lisa



<b>Artikelnummer</b> 50451	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 504518	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896504511	<b>eco-ID</b> 173748	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... PE

**Sensorik, Beschaffenheit**

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