





Urgestein, 4,2kg  
Urgestein



<b>Artikelnummer</b> 50850	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508509	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508502	<b>eco-ID</b> 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Marke** Vallée Verte



## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-038 | ProCert Safety

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\* (thermisiert), 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.*



<b>Artikelnummer</b> 50850	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508509	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508502	<b>eco-ID</b> 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Der Urgestein wird im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen, hergestellt. Hier wird auf 610 Meter über dem Meeresspiegel mit viel Leidenschaft und großem Fachwissen beste silofreie Milch zu großartigen Spitzenprodukten verarbeitet. Im vorletzten Jahrhundert haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selbst zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft, die als selbständige Milchkäufer auftraten. So auch in Neuwies.

Der diplomierte Käsemeister des Familienbetriebs hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich, unter anderem auch in der Ostschweiz. Er erlernte die Herstellung verschiedener Käsesorten wie z.B. Appenzeller und Emmentaler. Zusammen mit seiner Frau ist er der Geschäftsinhaber. Wenn es in der Wohnung oberhalb der Käserei nach feinem Käse, frisch gekochter Milch und gebackenem Brot riecht ist Frühstückszeit. Beim täglichen Frühstück versammeln sich die Geschäftsinhaber mit den Mitarbeitern und Lehrlingen in der gemütlichen Küche zum gemeinsamen Besprechen des Arbeitstages. Die drei Kinder sitzen auch mit am Tisch und Katze Mia erfreut öfters mit kleinen, lebendigen Überraschungen...

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## Besonderheiten

Die besondere Käseteigstruktur vom Urgestein ist einmalig. Sie entsteht während der Käseherstellung. Nur sehr erfahrene KäserInnen können so einen Käse produzieren. Beim Urgestein kann man von einem kulinarischen Kunstwerk sprechen. Sein marmorierter Teig mit Aromen von brauner Butter, gerösteten Pinienkernen und Nussaromen ergibt ein vollmundiges Geschmackserlebnis und befriedigendes Mouthfeeling.

Im Familienbetrieb wird hochmoderne Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk kombiniert.

Mit einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei.

## Rezept, Zubereitung

Die Konsistenz von Urgestein kommt besonders gut pur, zum Beispiel auf der Käseplatte oder in Salaten, zur Geltung.

"Power Bowl" mit Urgestein

Zutaten für 2 Personen: 100 g Urgestein | 1 kleine, reife Avocado | 100 g Brokkoli (roh) | 100 g Rote Linsen | 1 kleiner Butternusskürbis (ca 110 g) | 1 kleine Rote Bete | 2 Eier | 1/2 Tasse Wildreis | Nüsse und Sonnenblumenkerne | Petersilie | Vinaigrette (aus Öl, Essig, Salz & Pfeffer) | Saft von 1/2 Zitrone | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Fleur de Sel | 1 EL Chiasamen | 2 EL Olivenöl



Den Ofen auf 200°C vorheizen. Rote Bete und Butternusskürbis schälen, in kleine Würfel schneiden. Auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. 20 Minuten garen, dabei 2-3 mal wenden. Die Eier hart kochen. Den Reis und die Linsen nach Packungsangabe kochen. Den Urgestein in Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und fein schneiden. Den rohen Brokkoli waschen und in kleine Stücke zerteilen. Alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen. Zum Anrichten den warmen Reis in die Mitte einer großen Schüssel geben und das Gemüse, das Ei und die Nüsse, Kerne und Samen darauf ansprechend verteilen. Mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: [schweizerkaese.de](http://schweizerkaese.de)



Urgestein, 4,2kg  
Urgestein



<b>Artikelnummer</b> 50850	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508509	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508502	<b>eco-ID</b> 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Für die Käse werden nur qualitativ hochwertige, natürliche Rohstoffe von gesunden Kühen aus der Region verwendet. Die Bauern bringen die Milch sogar noch persönlich vorbei, so ist ein guter, täglicher Kontakt gewährleistet. Dank der schonenden Milchverarbeitung und den kurzen Transportwegen wird eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung gewährleistet. Das "Wie" der Urgestein-Herstellung kennt nur der/die KäserIn.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5°C bis max. 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 5°C bis max. 8°C lagern

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50850	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508509	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508502	<b>eco-ID</b> 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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.....	<0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr. ....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 4 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	St. Gallen / Toggenburg
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Zahl.....	4 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-038
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Suisse Knospe

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit thermisierter Milch hergestellt. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 50850	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508509	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508502	<b>eco-ID</b> 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1703 kJ / 411 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier, Pappe
Verpackungsart	Laib

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Grundgeschmack: süß mit angenehmer aromatischer Salznote, Aroma: Röstaromen, Boullion
Geruch	schöne Noten von Käsekeller, ländlich, süßlich, fruchtig, Ananas
Konsistenz	die Marmorierung ergibt ein interessantes Mundgefühl, der Käseteig schmilzt beim Verzehr