

Artikelnummer 50850	GTIN-Stück  4 046896 508509	GTIN-Verpackung 94046896508502	eco-ID 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

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.

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. Der diplomierte Käsemeister des Familienbetriebs hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich, unter anderem auch in der Ostschweiz. Er erlernte die Herstellung verschiedener Käsesorten. 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.





Urgestein, 4,2kg
Urgestein



Artikelnummer 50850	GTIN-Stück  4 046896 508509	GTIN-Verpackung 94046896508502	eco-ID 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

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. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Um Sie aber dennoch zu informierendeklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

Kurzbeschreibung

Vollmundig und saftig. Fein aromatisch. Einfach so zu genießen.
Außergewöhnlich auf der Zunge.

Rezept, Zubereitung

"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 Rezept: schweizerkaese.de

Herstellung

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 Käsehandwerk kombiniert.

Mit einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei. 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. Die besondere Käseteigstruktur vom Urgestein ist einmalig. Das "Wie" der Urgestein-Herstellung kennt nur der/die KäserIn.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 50850	GTIN-Stück  4 046896 508509	GTIN-Verpackung 94046896508502	eco-ID 173901	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	St. Gallen / Toggenburg
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. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
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
Reifezeit Zahl	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
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



Urgestein, 4,2kg
Urgestein



Artikelnummer 50850	GTIN-Stück  4 046896 508509	GTIN-Verpackung 94046896508502	eco-ID 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)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Pappe

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