



<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**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

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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...

## 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.

## Kurzbeschreibung

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

## Rezept, Zubereitung

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

Avocado-Sandwich mit Urgestein Reserve

Zutaten für 4 Stück: 8 Scheiben Vollkorntoast | 2 Avocados | 1 EL Zitronensaft | Salz | Pfeffer | 2 TL Aceto balsamico | 1 ½ EL Olivenöl | ½ Radicchio | 120 g Urgestein | 2 EL Senf

Toastbrot in einer Grillpfanne oder in einem Toaster rösten. Avocados halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocados mit Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto balsamico mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Radicchio in Streifen schneiden, mit der Sauce mischen. Urgestein in dünne Scheiben schneiden. Toasts mit Senf bestreichen. 4 Toasts mit Avocadopüree, Radicchio und Käse belegen. Übrige Toastscheiben darauf legen und leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer diagonal in zwei Dreiecke schneiden.



Getränke: schwarzer Tee, gehaltvoller, trockener Weißwein, kräftiger Rotwein mit wenig Tanninen, Bier

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



Urgestein Reserve, 4,2kg  
*Urgestein Reserve*



<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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 5-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 5°C bis 8°C lagern

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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. 8 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 Einheit.....	8 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.
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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

<b>Geschmack</b>	Grundgeschmack: süß mit angenehmer Salznote, Aroma: Karamell- und Bouillon-Noten, dezente Röstaromen, Grundsätzlich: würzig und aromatisch
<b>Geruch</b>	süßer und nussiger Duft, Geruch der an gesäuerte Milchprodukte erinnert
<b>Konsistenz</b>	abwechslungsreich durch die Marmorierung, die ein interessantes Mundgefühl ergibt, der Käseteig schmilzt beim Verzehr