Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
46107	4 046896 461071	95027632000008	195653

Marke
Vallée Verte



Qualität
SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003 | Lacon
GB-BIO-142 | BIOTEK AGRICULTURE

Zollrechtliche Herkunft
Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Großbritannien

Verarbeitungsland
Großbritannien

Verpackungsland
Großbritannien

Zutaten
KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, 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
Cheddar ist ein großes Dorf im Bezirk Sedgemoor der englischen Grafschaft Somerset. Die Gemeinde liegt am südlichen Rand der Mendip Hills, einer Reihe von Kalksteinhügeln die auch eine Cheddar-Schlucht und mehrere Schauhöhlen umfasst. Darauf nimmt auch der Name Bezug: Das Wort "Cheddar" kommt von dem alten englischen Wort " ceodor" und bedeutet "tiefe dunkle Höhle" oder "Tasche".

Der Käse wird seit dem 15. Jahrhundert in Betrieben dieses westlichen Teils Englands hergestellt und trägt den Namen der für seine Erzeugung bekannten Region. In England ist Cheddar ein sehr populärer Käse. Trotz seiner Berühmtheit sind nur zwei Cheddar-Sorten geschützt.

Besonderheiten
Die Technik des Cheddarings führt zu einem einzigartigen Käseteig mit außergewöhnlichen Schmelz-Eigenschaften und einem unvergleichlichen Geschmack. Somit ist Cheddar ein "Must-have" im Käsesortiment.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:39:38

Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
46107	4 046896 461071	95027632000008	195653

Kurzbeschreibung

Klassischer Cheddar. Buttrige, salzige Note. Top Schmelzeigenschaften.

Rezept, Zubereitung

Cheddar passt gut in Suppen, zu Fleischgerichten oder pur zu Brot, Kräckern und Salat. Er eignet sich hervorragend zum Schmelzen und Überbacken, z.B. auf Burger. Ein typische Zubereitung sind Cheddar-Scones.

Linsen-Cheddar-Salat
Zutaten für 4 Personen: 200 g Linsen (schwarz) • 1 EL Brühe • 2 Tomaten • 1/2 Bund Frühlingszwiebeln • 2 Chilischoten • 150 g Cheddar • Für die Marinade: 3 EL Olivenöl • 2 EL Zitronensaft • 1 EL körniger Senf • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 0.5 TL Kreuzkümmel • 1/2 Bund Koriander

Linsen nach Packungsangabe al dente kochen. Dem Kochwasser 1 EL Brühpulver hinzufügen. Fertige Linsen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tomaten mit einem Messer einritzen und in kochendem Wasser brühen bis sich die Haut zu lösen beginnt. Sofort aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Tomaten enthäuten, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Chili- oder Peperonischoten längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen. Chili und Käse in feine Würfel schneiden und mit den Linsen, Frühlingszwiebeln, Chili- und Tomatenwürfeln in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Zitronensaft und Senf mit den Gewürzen verrühren und zum Salat geben. Gehackten Koriander nach Belieben dazugeben, alles vermengen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann in Schälchen füllen, mit Koriandergrün garnieren und mit Baguette servieren. Delicious!

Getränke zu Cheddar:
kräftiger Apfelwein, starkes Ale, ausgebauter Chardonnay, fruchtiger Cabernet Sauvignon, Whisky

Quelle Rezept: daskochrezept.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter werden körperreiche Rotweine empfohlen.

Herstellung

Dieser Cheddar wird von einem Familienbetrieb in der 3. Generation am Fuß der Mendip Hills hergestellt. Vor über 100 Jahren begann die Familie Alvis damit, ihr Land 7 Meilen von Cheddar entfernt im ruhigen Somerset zu bewirtschaften. Auf den Farmen der Familie leben Holstein-Friesian-Kühe. Die Tiere sind den ganzen Sommer über frei und weiden auf den hügeligen Feldern.
Der Cheddar wird mit einer traditionellen Technik produziert, dem Cheddaring. Hierbei wird der Bruch auf etwa erbsengroße Stücke zerkleinert, die sich dann unter Rühren am Boden des Kessels absetzen. Nachdem die Molke abgelaufen ist wächst die Bruchmasse wieder zusammen. Diese Masse wird dann in Blöcke geschnitten, die immer wieder gestapelt und schließlich in speziellen Mühlen unter Zugabe von Salz zu Schnitzeln gemahlen werden. Diese werden dann geformt und gereift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:39:38

Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
46107	4 046896 461071	95027632000008	195653

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Somerset
Milchart ..... Kuh
Süßung ..... nicht gesüßt
Rohmilch ..... nein
Wärmebehandlung ..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse ..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ..... nein
Homogenisiert ..... nein
Käsegruppe ..... Schnittkäse
Käsegruppe AT ..... Schnittkäse
Fett i. Tr. ..... mindestens 50 %
mindestens ..... ja
Lactosegehalt ..... 0,1 %
Produzent ..... Lye Cross Farm Familie Alvis
Fettgehaltsstufe ..... Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT ..... Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH ..... Vollfettstufe
Art der Reifung ..... foliengereift
Reifezeit Text ..... mind. 90 Tage
Labart ..... mikrobielles Lab
Salz ..... 1,8 %
Salzart ..... Steinsalz
Rinde ..... ohne Rinde
Käseform ..... Ganzer Laib
Haltbarmachung ..... vakuumiert
Reifezeit Einheit ..... 90 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-003, GB-BIO-142
Welcher Standard wird erfüllt ..... SOIL Association

weitere Bezeichnungen

Aussprache ..... Tscheddar

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Cheddar
Inverkehrbringer ..... Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:39:38

Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
46107	4 046896 461071	95027632000008	195653

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-säuerliches Milcharoma
Geruch	mild-säuerlich
Konsistenz	bissfest, kompakt

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:39:38