




Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



Artikelnummer 46700	GTIN-Stück  4 046896 467004	GTIN-Verpackung 94046896467007	eco-ID 55987	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, SOIL Association, EU Bio-Logo, Britische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
GB-ORG-05 | SA

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Blauschimmelkulturen

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.

Allgemeines

Blue Stilton wird seit dem 17. Jh. hergestellt und erreichte schon zu Dafoes Zeiten große Beliebtheit. Mitte des 18. Jahrhunderts führte durch den mittellengischen Ort Stilton ehemals eine wichtige Straße, die ´Great North Road´, die London mit Schottland verband. Wer auf seiner Reise von Süd nach Nord in Stilton Rast machte, kehrte im Dorflokal ´Bell Inn´ ein und stärkte sich mit Brot und einem cremigen, blau-geäderten Käse. Vielen schmeckte dieser Käse so gut, dass sie ihn mit auf ihre weiten Reisen nahmen und ihn so auch außerhalb von Stilton bekannt und berühmt machten.

Bis heute wird der Blue Stilton ausschließlich in den drei Grafschaften Leicestershire, Derbyshire und Nottinghamshire hergestellt. Das PDO (Protected Destination of Origin) besteht seit 1996, aber schon im Jahr 1966 wurde der Name Stilton als geschützte Marke eingetragen.



Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



Artikelnummer 46700	GTIN-Stück  4 046896 467004	GTIN-Verpackung 94046896467007	eco-ID 55987	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Der Blue Stilton ist ein klassischer Dessertkäse für die Käseplatte. Aber auch zum würzen von Soßen eignet er sich hervorragend. Als Getränk empfiehlt sich ein guter, alter Portwein oder ein anderer Dessertwein wie Sauternes oder Muskateller.

Rezept für die Käsetheke und zu Hause:

Stilton-Portwein-Creme:

Mit einem scharfen Messer wird der Deckel des Blue Stilton abgeschnitten. Dann legt man in der Mitte des Käses eine Fläche fest, innerhalb derer mit dem Löffel etwas Stilton herausgeschabt und Portwein in die Vertiefung gegossen wird. Anschließend schabt man weiter mit dem Löffel den Käseteig heraus und vermengt ihn mit der Flüssigkeit, sodass eine wunderbar fein-würzige Stilton-Portwein-Paste entsteht. Auch mit einem kleineren, gekauften Stück lässt sich diese feine Paste mühelos herstellen.

Herstellung

Die Cropwell Bishop Creamery existiert seit 1948 und wird in der 3. Generation als erfolgreiches Familienunternehmen geführt. Die Käserei liegt im Tal von Belvoir, ungefähr 10 km von Nottingham entfernt. Die rund 50 Mitarbeiter der kleinen Käserei stammen alle aus den umliegenden Gemeinden und sind oft schon seit Generationen bei Cropwell Bishop beschäftigt.

Die Milch für den Blauschimmel-Käse wird täglich frisch von ca. 16 familiengeführten Bauernhöfen angeliefert und sofort weiterverarbeitet. Der Bruch wird mit Schimmelpilzkulturen geimpft, gesalzen und geformt. Er reift ca. 12 Wochen und wird mehrmals angestochen, damit Luft ins Käseinnere gelangt und die Schimmelkultur sich deutlicher ausprägen kann.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern

Sonstige Hinweise

Der Blue Stilton verdankt seine Klasse einem gut ausgewogenen Verhältnis zwischen Geschmack und Aroma, das mit zunehmendem Alter immer kräftiger wird und in seiner Charakteristik zwischen Gorgonzola und Roquefort angesiedelt ist.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 46700	GTIN-Stück  4 046896 467004	GTIN-Verpackung 94046896467007	eco-ID 55987	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	0,1 %
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbweicher Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 7 Wochen gereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	1/4 Laib
Region.....	Nottingham
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	7 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Britische Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle.....	GB-ORG-05, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	SOIL Association, EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Blu Stilten Kropwell
-----------------	----------------------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



Artikelnummer 46700	GTIN-Stück  4 046896 467004	GTIN-Verpackung 94046896467007	eco-ID 55987	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23,7 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	dezentes Aroma nach Zitrusfrüchten und Holz mit charakteristisch-aromatischem Geschmack nach Blauschimmel
Konsistenz	weich, cremig