




Nordseekäse, 7kg

Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dänemark

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

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

Im nordwestlichen Jütland, auf der, von den Ufern des Limfjordes umgebenen Halbinsel Salling liegt das kleine Dorf Thise mit seiner bekannten Meierei. Die Thise Mejeri, die auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern 1988 gegründet wurde, verarbeitet deren Milch zu einer Vielzahl an traditionellen dänischen Käsespezialitäten.

Fast am äußersten Ende im westen Dänemarks entsteht diese dänische Spezialität mit dem Leuchtturm von Bovbjerg und der gischigen Nordsee als einzigen Nachbarn.

Besonderheiten

Ausgezeichnet mit dem Dänischen Gourmetpreis 2008

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Er eignet sich hervorragend zu Carpaccio. Als passende Begleiter werden kräftige Rotweine empfohlen.





Nordseekäse, 7kg
Nordseekäse



Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Acht ausgewählte Bio-Landwirte, die alle in der umliegenden Nähe von Bovbjerg wohnen, liefern den Rohstoff für die Herstellung des Nordsee Käses.

Durch die hochtechnischen Belüftungsanlagen, die die salzige Meeresluft in das Lager blasen, reift der Nordseekäse mind. 182 Tage und entwickelt so seinen herzhaft-würzigen Geschmack mit angenehmer Salznote.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 0°C bis 8°C lagern

Sonstige Hinweise

Die salzige Nordseeluft gibt diesem Schnittkäse seine feine Struktur und seinen würzig-pikanten Geschmack.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben


Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.	48 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 6 Mon gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	2,1 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Jutland
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DK-ØKO-100
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Hartkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 80515	GTIN-Stück  4 046896 805158	GTIN-Verpackung 94046896805151	eco-ID 84372	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1696 kJ / 408 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	30 g
Salz	2,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	edles Milcharoma, aromatisch-süß mit angenehmer Salznote und elegantem Abgang
Geruch	blumig, erinnert an Veilchen, mineralisch, dezent nussig
Konsistenz	bissfest, homogen, mit ausgeprägtem Schmelz

