

Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Österreich

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Kalziumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Eine mindestens 10 Monate lange Reifung bei niedrigen Temperaturen und einer hohen Luftfeuchtigkeit garantieren ein vollmundiges aromatisches Geschmackserlebnis des Alpenstolzes.

Rezept, Zubereitung

Ein gut ausgebauter Rioja oder andere kräftige, schwere und vollmundige Rotweine mit hohem Alkoholgehalt, aber auch stark gehopfte Biere wie Bockbier, Stout oder Guinness eignen sich sehr gut als Begleiter zu diesem würzigen Hartkäse.

Verarbeitungshinweis

Traditionelles Wissen von Mölltaler und Gailtaler Almen, mit optimaler technischer Umsetzung durch ausgesuchte Reifungskulturen und einer Oberflächenkultur die mehrmals wöchentlich auf die Käseoberfläche aufgebracht wird, einer mindestens 10 - 12 Monaten langen Reifung bei niedriger Temperatur und Luftfeuchtigkeit garantieren ein vollmundiges aromatisches Geschmackserlebnis.





Alpenstolz, 2kg



Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Herstellung

Mit der nachweislich höchsten Milchqualität sorgt der Hersteller für den Käsegenuss in höchster Qualität. Dazu kommt ein hauseigenes Labor, speziell ausgebildete Hofberater, die das Bindeglied zwischen Betrieb und Bauern herstellen, sowie garantiert gentechnikfreie Fütterung, längere Weidehaltung und dementsprechende Tiergesundheit. Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen, nämlich dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Nationalpark Nockberge.

Das Ergebnis sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität, einzigartig im Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Optimale Lagerung bei hoher Luftfeuchte und niedrigen Temperaturen.

Einmal angeschnitten hält sich der Käse in einem Käsepapier oder Käsebox am Besten im Kühlschrank bei etwa 4° bis 8° C.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

vegetarisch ✓

Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301

Angaben zu LMIV

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

Warengruppenspezifische Angaben

Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	50 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Reifezeit	10-12 Monate
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit	Monat(e)
Rinde verzehrbar	ja
Wärmebehandlung Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Region	Österreich, Kärnten
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Vallée Verte GmbH

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1694 kJ / 408 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,9 g



Alpenstolz, 2kg



Artikelnummer 52005	GTIN-Stück  4 046896 52005 1	GTIN-Verpackung 94046896520054	eco-ID 138048	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PE
Verpackungsart..... Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... sehr aromatisch würzig und kräftig, leicht süß und umami, fein herb im Abgang. Aroma: nussig, typische Rotkulturnoten, geröstete Zwiebeln, vollmundig
Geruch..... milchig süß, fruchtig (Ananas)
Konsistenz..... geschmeidig aber schnittfest,