



<b>Artikelnummer</b> 80520	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 805202	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896805205	<b>eco-ID</b> 84479	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**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 der Hauptzutat (en)

Dänemark

## Zutaten

KUHMILCH\*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

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 gischtigen Nordsee als einzigen Nachbarn.

## Besonderheiten

Ausgezeichnet mit dem Dänischen Gourmetpreis 2008

## Verwendung

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

## 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.


## Sonstige Hinweise

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



Nordseekäse, 1,5kg



<b>Artikelnummer</b> 80520	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 805202	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896805205	<b>eco-ID</b> 84479	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Allergiehinweise

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

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

- Lebensmittel gentechnikfrei ✓
- milchzuckerarm ✓
- proteinreich ✓
- ungesüßt ✓
- frei von synthetischen Aromastoffen ✓
- frei von synthetischen Konservierungsstoffen ✓

<b>Artikelnummer</b> 80520	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 805202	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896805205	<b>eco-ID</b> 84479	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

## Angaben zu LMIV

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

## Warengruppenspezifische Angaben

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


## 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



Nordseekäse, 1,5kg



<b>Artikelnummer</b> 80520	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 805202	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896805205	<b>eco-ID</b> 84479	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

### 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

Nordseekäse, 7kg 80515	Bernsteinkäse, 8kg 80530
---------------------------	-----------------------------