



Sauermilcherzeugnis Schmand 24%, 200g

Schmand 24 % Fett



Artikelnummer 04204	GTIN-Stück 4 026367 042046	GTIN-Verpackung 4 026367 049045	eco-ID 219172	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Upländer Bauernmolkerie

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Forest Stewardship Council, FairBio Verein, ohne Gentechnik (VLOG)

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHMAND*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Upländer Bauernmolkerie wurde 1996 von 18 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. gegründet. Mittlerweile beliefern über 100 Bio-Betriebe aus der Region unsere Molkerie.

Wir produzieren hochwertige Bio-Milchprodukte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes. Somit sind eine artgerechte Tierhaltung und die Fütterung der Tiere mit ökologisch angebauten Futtermitteln selbstverständlich.

Besonderen Wert legt die Upländer Bauernmolkerie auf nachhaltig faire Milchpreise, damit unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern auf einer stabilen Basis die Existenz ihrer Betriebe auch in Zukunft sichern können.

Übrigens: Die Bio-Bauern liefern nicht nur die Milch, sie verarbeiten und vermarkten sie auch in eigener Regie. Die Anteile an der Upländer Bauernmolkerie GmbH werden mehrheitlich von den Bio-Bauern gehalten.

Besonderheiten

Der Geschmack von unserem Schmand ist frisch, fein-säuerlich und cremig, die Konsistenz ist löffelfest - einfach ein Genuss.





Sauermilcherzeugnis Schmand 24%, 200g

Schmand 24 % Fett



Artikelnummer 04204	GTIN-Stück  4 026367 042046	GTIN-Verpackung  4 026367 049045	eco-ID 219172	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Die Molkerie der Bio-Bauern

Die Upländer Bauernmolkerie produziert hochwertige Bio-Milchprodukte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes.

Besonderen Wert legt die Upländer Bauernmolkerie auf nachhaltig faire Milchpreise.

Der Geschmack von unserem Schmand ist frisch, fein-säuerlich und cremig - in der kalten und warmen Küche verwendbar.

Rezept, Zubereitung

Zucchini-Tomaten-Quiche

Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden:

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g Upländer Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Für den Belag:

- 300 g Zucchini
- 200 g Tomaten
- 200 g Upländer Schmand
- 3 Eier
- 100 g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Salz, Ei und Wasser einen Mürbeteig kneten. Die Quicheform (Springform) einfetten und den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Ofen 15 min. vor backen.

Zucchini und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben abwechselnd auf dem vor gebackenen Boden verteilen. Schmand mit Eiern und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse über die Gemüsescheiben geben und die Quiche auf der mittleren Schiene weitere etwa 25. min goldbraun backen. Guten Appetit!

Unser Tipp: Zusätzlich kross gebratene Speckwürfel über die Gemüsescheiben geben.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche lässt sich Schmand ganz hervorragend verwenden. Wegen seines hohen Fettgehalts flockt Schmand beim Kochen nicht aus. Aufgrund seines milden Aromas passt Schmand zu deftigen Gerichten ebenso wie zur Desserts. Er eignet sich ausgezeichnet zum Verfeinern von Aufläufen, für Soßen und Dipps und zur Zubereitung von Süßspeisen und ebenfalls sehr gut als Brotaufstrich, beispielsweise mit Marmelade oder pikant gewürzt mit Kräutern.

Herstellung

Zur Herstellung von unserem Schmand verwenden wir nur frischen Upländer Rahm und Milchsäurekulturen. Stabilisatoren und Verdickungsmittel werden nicht hinzugesetzt.



Sauermilcherzeugnis Schmand 24%, 200g

Schmand 24 % Fett



Artikelnummer 04204	GTIN-Stück 4 026367 042046	GTIN-Verpackung 4 026367 049045	eco-ID 219172	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl bei max. +8°C lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Sauermilcherzeugnis Schmand 24%, 200g

Schmand 24 % Fett



Artikelnummer 04204	GTIN-Stück 4 026367 042046	GTIN-Verpackung 4 026367 049045	eco-ID 219172	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	hocherhitzt
Homogenisiert	ja
Fettgehalt im Milchanteil	24 %
Milch Zwischenerzeugnis	wärmebehandeltes Zwischenerzeugnis
Wärmebehandlung	nicht wärmebehandelt

Grund für Version Layout

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein, Forest Stewardship Council, ohne Gentechnik (VLOG)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sauermilcherzeugnis
Inverkehrbringer	Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, D-34508 Willingen-Usseln

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	992 kJ / 240 kcal
Fett	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	5,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	3,4 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	3,4 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	0,09 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, PS



Sauermilcherzeugnis Schmand 24%, 200g

Schmand 24 % Fett



Artikelnummer 04204	GTIN-Stück  4 026367 042046	GTIN-Verpackung  4 026367 049045	eco-ID 219172	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein