

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30129	 4 046896 301292	98000067684026	221309	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Allgemeines

Aus der puren, frischen Schafsmilch Sardiniens käst Familie Argiolas den echten Pecorino und die weltberühmten Käse der sardischen Hirten. Ganz im Süden Sardiniens findet man das Campidano, eine fruchtbare Ebene mit saftigen, grasgrün leuchtenden Weiden. In dieser wunderschönen Umgebung liegt die Käserei der Familie Argiolas in der Gemeinde Dolianova.



Zwei junge Brüder, Ennio und Eligio Argiolas, waren es, die 1954 die Initiative ergriffen, mit Käse zu arbeiten. Damit legten sie den Grundstein für das Unternehmen Argiolas. In den Anfangsjahren hatten die beiden Brüder keine Produktionsstätte zur Verfügung. Sie kauften Käse von den Hirten, um ihn im eigenen Keller zu reifen. Den gereiften Käse verkauften sie dann an Großhändler in ganz Italien. Einige Jahre später beschlossen die Brüder, den Erlös ihres Geschäfts in die Käseherstellung zu investieren, sie mieteten eine kleine Molkerei. Sie experimentierten und hatten Erfolg, die Qualitäten wurden immer besser. 1970 beschlossen die Brüder dann, eine eigene Molkerei zu errichten. Zu diesem Zweck wurde das damalige Industriegebiet in Dolianova ausgewählt, direkt am Fuße der Hügel, in die die Hirten ihre Weidetiere brachten.

Besonderheiten

Der Giglio Sardo - sardische Lilie - wurde aus der brillanten Intuition des Gründers Ennio Argiolas geboren. Gleich nach der Eröffnung der Molkerei wurde er hergestellt. Die Kunden liebten ihn sofort und tun dies bis heute!

Kurzbeschreibung

Zarter, mürber Käseteig mit einem fein-säuerlichen und vor allem milchigen Geschmack, begleitet von einer delikaten Salznote.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Fester würziger Hartkäse für die ganze Familie.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Giglio Sardo, 3kg
Giglio Sardo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30129	 4 046896 301292	98000067684026	221309	

Rezept, Zubereitung

Gefüllte Tomaten mit Giglio Sardo

Zutaten für 8 Tomaten: 8 Tomaten | 4 Esslöffel Semmelbrösel | eine Prise Oregano | eine Handvoll Basilikumblätter | Giglio Sardo | natives Olivenöl extra | Pfeffer | Salz

Schneiden Sie die Tomaten in zwei Hälften, entfernen Sie die Kerne und lassen Sie sie kopfüber abtropfen. Mischen Sie Semmelbrösel, geriebenen Giglio Sardo, Oregano, zerkleinertes Basilikum, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit etwas Wasser und einem Löffel Öl. Füllen Sie die halben Tomaten mit dieser Mischung, geben Sie sie in eine geölte, feuerfeste Form und backen Sie sie etwa 20 Minuten lang bei 200°C im heißen Ofen. (Quelle: Hersteller)

Herstellung

Antonello, der nun seinem Vater und Onkel folgt, träumt davon, dass sein Käse das Erbe der sardischen Hirtenkultur in die Welt hinausträgt.

Antonello, der seinem Vater und Onkel folgt, träumt davon, dass sein Käse das Erbe der sardischen Hirtenkultur weltweit verbreitet. Argiolas legt großen Wert auf das Wohlergehen seiner landwirtschaftlichen Partner und wählt Milchlieferanten mit Sorgfalt aus. Qualitätsprämienprojekte garantieren exzellente Milchqualität, während alle Biomilchlieferanten im Süden Sardinien für frische Verarbeitung sorgen.

Mit über 60 Jahren Erfahrung vereint Argiolas Formaggi alte sardische Käseherstellungstraditionen mit modernen Technologien für höchste Hygienestandards und herausragende Produktqualität. Das Unternehmen engagiert sich aktiv für den Tierschutz und die Umwelt durch kontinuierliche Prozessoptimierungen zur Reduzierung von Energieverbrauch und Abfall.

Die Investitionen in die Molkerei dienen der Bewahrung sardischer Käseherstellungstraditionen. Nach dem Dicklegen der Milch wird der Bruch in Formen gefüllt, gepresst, in Salz gebadet und bei Temperaturen zwischen 4 und 12°C gereift.

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH* (thermisiert), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Giglio Sardo, 3kg
Giglio Sardo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30129	 4 046896 301292	98000067684026	221309	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei✓ glutenfrei✓ Rohstoffe nicht jodiert✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Sardinien
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Argiolas Formaggi
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006, DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Schafmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Giglio Sardo, 3kg
Giglio Sardo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30129	 4 046896 301292	98000067684026	221309	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1745 kJ / 421 kcal
Fett	34,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PET

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Aroma: abwechslungsreiche Aromen von feiner Schafmilch, Karamell, Ananas, Nuss und Kräutern; Grundgeschmack: süß, säuerlich, salzig, umami; insgesamt ein sehr aussagekräftiger, aromareicher Käse
Geruch	ländlich, animalisch, Vanille und Karamell
Konsistenz	trocken, mürbe