

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30139: V2	 4 046896 301391	98000067684019	234843	

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. 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. In die Molkerei wurde regelmäßig investiert. Antonello folgt nun seinem Vater und Onkel. Sein Herzenswunsch ist es, dass sein Käse das Erbe der sardischen Hirtenkultur hinaus in die Welt trägt.



Besonderheiten

Cuor d'Or di Pecora - das goldene Herz - ist ein Weichkäse aus Schafmilch. Er sieht aus wie ein Schneeball, in seiner weißen Edelpilzrinde. Er hat eine tolle Verpackung, sie sieht aus wie ein Geschenk! Argiolas engagiert sich für den Schutz von Tieren und der Umwelt. Weiterhin wichtig ist dem Unternehmen, das Wohlergehen der landwirtschaftlichen Betriebe. Die Milchlieferanten werden sorgfältig ausgewählt, Qualitätsprämien-Projekte sorgen für eine sehr gute Milch. Alle Biomilch-Lieferanten befinden sich im Süden Sardiniens, so kann die Milch frisch, am Tag der Abholung, verarbeitet werden.

Kurzbeschreibung

Das Schneebällchen überrascht mit milchigen und buttrigen Aromen. Feine Pilznote. Sehr weich und rahmig.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Genießen Sie Cuor d'Or di Pecora pur, denn so kommt sein frischer, quarkiger Kern mit der dezenten Schafmilchnote am besten zur Geltung. Begleitet von frischen Salaten, Oliven, Tomaten, Kräutern, einem ofenwarmen Brot und einem kühlen Rosé ist das goldene Herz ein kulinarischer Genuss für sich.

Quelle Inhalte: Hersteller

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30139: V2	 4 046896 30139 1	98000067684019	234843	

Herstellung

Argiolas Formaggi schafft es dank seiner über 60-jährigen Erfahrung, bei der Käseherstellung die alten Traditionen der sardischen Käsekunst mit modernen Technologien zu verbinden. Auf diese Weise erreicht das Unternehmen so hohe Hygienestandards und die ausgesprochen hochwertige Produktqualität.

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SchafMILCH*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen, Edelschimmelkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓ glutenfrei✓ Rohstoffe nicht jodiert✓ ungesüßt✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30139: V2	 4 046896 301391	98000067684019	234843	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien, Italien
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Argiolas Formaggi
Lactosegehalt	1,5 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 15 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,36 %
Salzart	Meersalz, ungesalzen
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	15 Tag(e)
Grund für Version	Sonstige: GTIN-14 Änderung

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Cuor d'Or di Pecora
------------	---------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30139: V2	 4 046896 301391	98000067684019	234843	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1375 kJ / 331 kcal
Fett	26,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	20,9 g
Salz	1,36 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,65 kg
-------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Naturmaterialien

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Aroma: sehr milde, frische Schafmilchnoten, fruchtig sowie nussig und pilzig; Grundgeschmacksarten: ausgewogen mit einer erfrischenden Säure, insgesamt mild, auch für Schafmilchkäse"anfänger"
Geruch	pilzig und frisch
Konsistenz	weich, luftig fluffig