

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31464	 4 046896 314643	94046896314646	234735	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Allgemeines

Dieser köstliche Käse wird in Halen, einer belgischen Kleinstadt im Westen der Provinz Limburg, hergestellt. Die Käserei ist auf Ziegenkäse spezialisiert. Dass sich das Unternehmen mit der Verarbeitung von Ziegenmilch auskennt ist an der hervorragenden Qualität des Käses zu erkennen.

Besonderheiten

Ein Kennzeichen sind seine besonderen Schmelzeigenschaften. Es ist typisch, dass er unter der Rinde relativ zügig eine annähernd flüssige Schmelzschicht bekommt und dass er weiterreift und die Edelschimmel über die Kräuter wachsen. Aufgrund dieser Eigenschaften wird der Käse in einem Karton geliefert, damit seine Qualität erhalten bleibt. Das macht der Hersteller aus zwei Gründen: Erstens, die Rinde soll sich weiterentwickeln können, dazu benötigt der Käse Luft. Zweitens, eine anliegende Umverpackung könnte das Lösen der Rinde vom Käse begünstigen. Deshalb sollte der Käse auch in der Käsetheke nicht komplett in Folie gewickelt werden. Am besten decken Sie die Schnittfläche nur mit einer Zellglasfolie ab und präsentieren ihn unter einer Käseglocke.

Folgende Rindenentwicklung ist bei diesem Käse erwünscht und deshalb völlig unbedenklich:

Die Edelschimmelpilzrinde ist, wenn der Käse in den Handel kommt, noch nicht ausgewachsen, sie entwickelt sich weiter und wächst über die Kräutermantelung hinaus. Das ist völlig normal. Erst bei einem sehr reifen Käse wächst der Schimmel nicht mehr. Dieses Stadium lässt sich ebenfalls an der braunen Verfärbung der Rinde erkennen. Sie ist ein Zeichen von Reifung und absolut unbedenklich.

Kurzbeschreibung

frischer Geschmack durch ausgezeichnete Kombination von Kräutern und Ziegenkäse; zerläuft auf der Zunge; außergewöhnliches Aussehen;

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Der Käse kann kalt oder warm serviert werden. Überbacken ergibt er eine herzhafte Beilage zu grünem Salat. Geschmolzen passt er auf Nudeln oder Kartoffeln und wer ihn pur genießen möchte sollte zu einem traditionellen Baguette greifen.





Merlin Kräuter, 1,8kg
Merlin Kräuter



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31464	 4 046896 314643	94046896314646	234735	

Herstellung

Die Bio-Ziegenmilch wird von Milchbauern aus Belgien bezogen. Die Dicklegung der Milch erfolgt hauptsächlich über eine Milchsäuregerinnung. Auf diese Weise wird der Käseteig quarkig, mit frischen Aromen in einem schmelzenden Teig. Der Käse ist nicht nur optisch ein sehr schönes Produkt sondern überzeugt vor allem durch die Qualität und den besonderen Geschmack, der einen geschmacklich nach Südfrankreich versetzt.

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Belgien

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

ZIEGENMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Kräuter der Provence* (Thymian, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut, Oregano), Knoblauch*, Edelpilzkulturen

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓ ungesüßt✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31464	 4 046896 314643	94046896314646	234735	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Flandern
Milchart	Ziege
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 45 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Merlin Kräuter
------------	----------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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	
31464	 4 046896 314643	94046896314646	234735	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1049 kJ / 253 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	1,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich mit angenehmen Ziegenmilch- aromen, charakteristisch nach Kräuter der Provence
Geruch	frisch, mild-säuerlich, nach Kräutern der Provence
Konsistenz	weich, vollmundig, mit zartem Schmelz