

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42590: V2	 4 046896 425905	84365611294302	308192	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Allgemeines

Genuss in seiner reinsten Form, die Bio-Schafskäse-Tradition von Quesos Parra Jiménez! In den malerischen Weiten von Las Mesas, einer charmanten Kleinstadt in der Provinz Cuenca, entfaltet sich eine einzigartige Geschichte des ökologischen Genusses. Die Brüder Parra Jiménez, leidenschaftliche Schafzüchter seit 2009, setzen nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Nachhaltigkeit.

Die Parra-Brüder sind leidenschaftlich in der Schafzucht engagiert. Sie hegen und pflegen ihre mehr als 3.500 Schafe mit der Zertifizierung des ökologischen Landbaus. Dabei liegt ein besonderer Fokus auf den schwarzen La-Mancha-Schafen, die durch das Engagement der Brüder vor dem Aussterben bewahrt werden.



Besonderheiten

Die duftende Spezialität ist eine einzigartige Fusion von milden Schafmilcharomen, süßem Honig und erfrischendem Rosmarin. Lagern Sie ihn am besten unter einer Glocke und bedecken Sie nur die Schnittfläche mit Folie, um die perfekte Balance der Aromen zu bewahren.

Kurzbeschreibung

Die duftende Spezialität ist eine einzigartige Fusion von milden Schafmilcharomen, süßem Honig und erfrischendem Rosmarin.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Der Schafmilchkäse mit einem Honig-Rosmarin-Mantel ist eine köstliche Delikatesse, die in Spanien gerne als Vorspeise oder als Teil einer Tapas-Platte genossen wird. Hier sind einige traditionelle Empfehlungen, wie man dieses kulinarische Erlebnis am besten genießen kann.

Schneiden Sie den Käse in dünnen Scheiben, um die Aromen optimal zu erleben. Servieren Sie die Spezialität auf einem Teller und beträufeln Sie ihn leicht mit hochwertigem Honig. Der Honig verstärkt die süßen Akzente des Mantels und ergänzt die salzige Intensität des Käses. Walnüsse oder Mandeln passen gut dazu und bieten einen angenehmen Texturkontrast. Begleiten Sie den Genuss mit einem Glas spanischen Rotweins, wie einem Tempranillo oder Rioja. Alternativ kann auch ein trockener Sherry oder ein Glas Cava als spritzige Ergänzung dienen.

Kombinieren Sie die Spezialität mit anderen spanischen Tapas wie luftgetrocknetem Schinken, Oliven oder eingelegten Artischocken für eine vielfältige Geschmacksexplosion.



Queso Oveja a la Miel y Romero, 2,8kg

Queso Oveja a la Miel y Romero



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42590: V2	 4 046896 425905	84365611294302	308192	

Herstellung

Bereits im Jahr 2010 erweiterte die Familie Parra ihr Repertoire um Produkte aus eigenem Anbau – von Wein über Knoblauch bis hin zu Getreide und Erbsen. Doch der wahre Höhepunkt ist die Herstellung ihres exquisiten Bio-Schafskäses. In La Mancha, einem Land, das für seine Weine und Käsesorten bekannt ist, haben die Parra-Brüder wahre Meisterwerke des Genusses geschaffen.

In einer kleinen, traditionellen Käserei entstehen die Bio-Schafskäse von Quesos Parra Jiménez mit viel Liebe und Hingabe. Die Verbindung von handwerklichem Können und ökologischem Engagement macht jeden Biss zu einem authentischen Erlebnis.

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Verarbeitungsland

Spanien

Verpackungsland

Spanien

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen, Honig und Rosmarin auf der Rinde

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, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42590: V2	 4 046896 425905	84365611294302	308192	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Castilla La Mancha
Milchart	Schaf
Süßung	Honig
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	hart
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Don Merendon Parra Jiménez
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Schaf lab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-002-CM

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mindestens 50% Fett i.Tr.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Queso Oveja a la Miel y Romero, 2,8kg

Queso Oveja a la Miel y Romero



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42590: V2	 4 046896 425905	84365611294302	308192	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1558 kJ / 376 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	2,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	feines Schafmilcharoma, ausgewogen, vollmundig, dezent nach Rosmarin & Honig
Geruch	fruchtig, frisch, charakteristisch nach Rosmarin
Konsistenz	bissfest aber schmelzend