



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
43710	 4 046896 437106	94046896437109	69336	

Marke

Vallée Verte



Qualität

Sohiscert, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-002-AN | SOHICERT

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Zutaten

ZiegenMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid, auf der Rinde: Rosmarin*(5 %), Honig*(1 %).

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.



Allgemeines



Juan José Cerdan und Juana Garcia spielten schon im Jahr 1985 mit dem Gedanken, ihre damals noch recht kleine Käserei zu vergrößern. Doch erst 1990 bekräftigte eine Reise nach Frankreich diesen Wunsch, denn dort entdeckten sie die biologische Landwirtschaft. In Spanien war die Konzeption einer Produktion nach Bio-Normen noch nicht anerkannt, jedoch entsprach diese Herstellungsweise genau ihren Wünschen und Vorstellungen. Zur praktischen Umsetzung fehlten jedoch noch eine entsprechende Zertifizierung und die Akzeptanz der Verbraucher. Mit dem Glauben an das spezielle Produkt wurde der gesamte Betrieb 1999 auf BIO umgestellt und von Sohiscert zertifiziert. Heute führen eine Tochter und zwei Söhne zusammen mit ihren Eltern das "Cerrón Cheese Project". Sie engagieren sich leidenschaftlich für ihre Stadt, geben der Region eine Chance und versuchen, einzigartige Produkte - immer mit lokalen Zutaten - herzustellen, die den Verbrauchern Freude bereiten.

Besonderheiten

Juana Garcia wurde bereits vom spanischen Landwirtschaftsministerium als Unternehmerin des Jahres gekürt. Mittlerweile haben sie mehrere Preise für ihre Produkte gewonnen.

Kurzbeschreibung

Ein Käse in dem ganz viel Familienunternehmen steckt.

Artikelnummer 43710	GTIN-Stück  4 046896 437106	GTIN-Verpackung 94046896437109	eco-ID 69336	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Die Cerrón Ziegenkäse eignen sich aufgrund ihrer besonderen Charakteristik hervorragend für eine extravagante Käseplatte.

Gefüllte Datteln

Zutaten: Datteln, Walnusskerne, Salbeiblätter, Cerrón Ziegenkäse, Parmaschinken, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1/2 Zitrone, Salat nach Belieben

Datteln häuten und längs einritzen und Steine entfernen. Walnüsse ohne Fett in der Pfanne rösten und kleinhacken. Salbeiblätter waschen und fein hacken. Beides mit dem Cerrón-Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Käsemasse nun in die Datteln füllen und mit dem Schinken umwickeln. Gefüllte Datteln mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C rund 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit Salat waschen und trockenschleudern. 1 EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl unterschlagen und mit dem Salat mischen. Salat auf Teller verteilen und zusammen mit den gefüllten Datteln servieren.

Passend zu dem Cerrón-Käse werden Weine aus der spanischen Region La Mancha empfohlen, vorzugsweise die von demselben Bauernhof stammenden Cerrón-Weine.

Herstellung

Das Familienunternehmen versteht Milch als komplexen Rohstoff mit dem Potenzial, ein Kultprodukt wie Käse zu werden. Zu Beginn der Bio-Produktion fuhr Juana Garcia mit dem Fahrrad und einem Korb voller Käse zu den lokalen Märkten und präsentierte dort ihre handwerkliche Arbeit. Nach und nach erkannten die zuvor noch misstrauischen Einheimischen die Qualität ihrer Käse und der gute Ruf von Industrias Lactas Cerron wuchs stetig. Einige Jahre später trugen die Vergrößerung der Käserei, mit der erstaunlichen Zahl von 750 Murciano-Granadina-Ziegen, sowie die harte Arbeit Früchte und die Produkte konnten endlich erfolgreich vermarktet werden. Bis heute ist die Käserei ihrer Philosophie, die auf artgerechter Tierhaltung, dem Respekt vor der Umwelt und der traditionellen Herstellungsweise beruht, treu geblieben.

Der Cerrón wird ausschließlich in reiner Handarbeit hergestellt. Es werden weder Maschinen noch chemische Zusätze verwendet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Sonstige Hinweise

Heute umfasst der Hof ca. 187 ha. 50 Hektar werde mit Weinreben bewirtschaftet und weitere 50 Hektar mit Getreide, Olivenhainen und Mandelbäumen. Auf der restlichen Fläche des Bauernhofs grasen mittlerweile ca. 1000 Ziegen der Rasse Murciano Granadina und werden täglich von mehreren Betreuern gepflegt.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Mandeln, Pistazie

Artikelnummer 43710	GTIN-Stück  4 046896 437106	GTIN-Verpackung 94046896437109	eco-ID 69336	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kastilien - La Mancha (Albacete)
Milchart	Ziege
Süßung	Honig
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Halbfestem Schnittkäse; Bio-Rosmarin. Bio-Honig
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Halbweichem Schnittkäse; Bio-Rosmarin. Bio-Honig
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	4,5 %
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	Mind. 20 Tage
Salz	Ziegenlab
Salzart	1 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	vakuuiert
	20 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-002-AN
Welcher Standard wird erfüllt	Sohiscert

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ssäronn
------------	---------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Halbfestem Schnittkäse, Rosmarin und Honig
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 43710	GTIN-Stück  4 046896 437106	GTIN-Verpackung 94046896437109	eco-ID 69336	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 380 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,5 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	6 g
Eiweiß	20 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch, frisch, milchig, mit elegantem Ziegenmilcharoma und delikater Rosmarinnote
Geruch	charakteristisch nach Rosmarin mit dezenter Säure
Konsistenz	bissfest, geschmeidig, mit zart-schmelzender Textur

