



Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block



Artikelnummer 46107	GTIN-Stück  4 046896 461071	GTIN-Verpackung 95027632000008	eco-ID 195653	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
GB-BIO-142 | BIOTEK AGRICULTURE

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen

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

Cheddar ist ein großes Dorf im Bezirk Sedgemoor der englischen Grafschaft Somerset. Die Gemeinde liegt am südlichen Rand der Mendip Hills, einer Reihe von Kalksteinhügeln die auch eine Cheddar-Schlucht und mehrere Schauhöhlen umfasst. Darauf nimmt auch der Name Bezug: Das Wort "Cheddar" kommt von dem alten englischen Wort "ceodor" und bedeutet "tiefe dunkle Höhle" oder "Tasche".

Der Käse wird seit dem 15. Jahrhundert in Betrieben dieses westlichen Teils Englands hergestellt und trägt den Namen der für seine Erzeugung bekannten Region. In England ist Cheddar ein sehr populärer Käse. Trotz seiner Berühmtheit sind nur zwei Cheddar-Sorten geschützt.

Besonderheiten

Die Technik des Cheddarings führt zu einem einzigartigen Käseteig mit außergewöhnlichen Schmelz-Eigenschaften und einem unvergleichlichen Geschmack. Somit ist Cheddar ein "Must-have" im Käsesortiment.





Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block



Artikelnummer 46107	GTIN-Stück  4 046896 461071	GTIN-Verpackung 95027632000008	eco-ID 195653	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Klassischer Cheddar. Buttrige, salzige Note. Top Schmelzeigenschaften.

Rezept, Zubereitung

Cheddar passt gut in Suppen, zu Fleischgerichten oder pur zu Brot, Kräckern und Salat. Er eignet sich hervorragend zum Schmelzen und Überbacken, z.B. auf Burger. Ein typische Zubereitung sind Cheddar-Scones.

Linsen-Cheddar-Salat

Zutaten für 4 Personen: 200 g Linsen (schwarz) • 1 EL Brühe • 2 Tomaten • 1/2 Bund Frühlingszwiebeln • 2 Chilischoten • 150 g Cheddar • Für die Marinade: 3 EL Olivenöl • 2 EL Zitronensaft • 1 EL körniger Senf • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 0,5 TL Kreuzkümmel • 1/2 Bund Koriander

Linsen nach Packungsangabe al dente kochen. Dem Kochwasser 1 EL Brühpulver hinzufügen. Fertige Linsen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tomaten mit einem Messer einritzen und in kochendem Wasser brühen bis sich die Haut zu lösen beginnt. Sofort aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Tomaten enthäuten, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Chili- oder Peperonischoten längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen. Chili und Käse in feine Würfel schneiden und mit den Linsen, Frühlingszwiebeln, Chili- und Tomatenwürfeln in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Zitronensaft und Senf mit den Gewürzen verrühren und zum Salat geben. Gehackten Koriander nach Belieben dazugeben, alles vermengen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann in Schälchen füllen, mit Koriandergrün garnieren und mit Baguette servieren. Delicious!

Getränke zu Cheddar:

kräftiger Apfelwein, starkes Ale, ausgebautes Chardonnay, fruchtiger Cabernet Sauvignon, Whisky

Quelle Rezept: daskochrezept.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter werden körperreiche Rotweine empfohlen.

Herstellung

Dieser Cheddar wird von einem Familienbetrieb in der 3. Generation am Fuß der Mendip Hills hergestellt. Vor über 100 Jahren begann die Familie Alvis damit, ihr Land 7 Meilen von Cheddar entfernt im ruhigen Somerset zu bewirtschaften. Auf den Farmen der Familie leben Holstein-Friesian-Kühe. Die Tiere sind den ganzen Sommer über frei und weiden auf den hügeligen Feldern. Der Cheddar wird mit einer traditionellen Technik produziert, dem Cheddaring. Hierbei wird der Bruch auf etwa erbsengroße Stücke zerkleinert, die sich dann unter Rühren am Boden des Kessels absetzen. Nachdem die Molke abgelaufen ist wächst die Bruchmasse wieder zusammen. Diese Masse wird dann in Blöcke geschnitten, die immer wieder gestapelt und schließlich in speziellen Mühlen unter Zugabe von Salz zu Schnitzeln gemahlen werden. Diese werden dann geformt und gereift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften



vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block



Artikelnummer 46107	GTIN-Stück  4 046896 461071	GTIN-Verpackung 95027632000008	eco-ID 195653	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Somerset
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	0,1 %
Produzent	Lye Cross Farm Familie Alvis
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, GB-BIO-142
Welcher Standard wird erfüllt	SOIL Association

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tscheddar
------------	-----------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Cheddar
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Cheddar mild 1/2 Block, 2,5kg

Cheddar mild Block



Artikelnummer 46107	GTIN-Stück  4 046896 461071	GTIN-Verpackung 95027632000008	eco-ID 195653	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-säuerliches Milcharoma
Geruch	mild-säuerlich
Konsistenz	bissfest, kompakt