



# Cheddar mature, 2,5kg

Cheddar mature



<b>Artikelnummer</b> 46115	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 461156	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896461159	<b>eco-ID</b> 120120	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

## Zutaten

KuhMILCH\*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), 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

Die Alvis Bros Ltd., ein Familienunternehmen in der 3. Generation, ist führender Hersteller von Bio Cheddar und anderem englischen Käse in Bioqualität (Marke: Lye Cross Farm Organic), beispielsweise des Red Leicester und des Double Gloucester. Die Käserei liegt am Fuß der Mendip Hills, einer hügeligen Region im Südwesten Englands in der Nähe der Ortschaft Cheddar in der Grafschaft Somerset, der Heimat des gleichnamigen Käses.



Cheddar mature, 2,5kg  
Cheddar mature



<b>Artikelnummer</b> 46115	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 461156	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896461159	<b>eco-ID</b> 120120	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Cheddar ist einer der weltweit am meisten produzierten und am häufigsten gekauften Käse überhaupt. In England liegt der Cheddar mit rund 51% Marktanteil weit vor allen anderen Käsesorten. Cheddar genießt als Käse keinen nationalen oder EU-weiten Gebietschutz, darf also überall auf der Welt produziert und unter dem Namen 'Cheddar' verkauft werden; lediglich der West Country Farmhouse Cheddar aus den englischen Countries Somerset, Devon, Dorset und Cornwall ist als PDO-Käse (Protected Designation of Origin; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) EU-weit geschützt.

Erste Erwähnungen des Cheddars gehen bis in das Jahr 1170 zurück. Der Cheddar hat seinen Namen vom dem kleinen Dorf Cheddar in Somerset im Südwesten von England. Unmittelbar neben dem Dorf liegt die Cheddar Gorge, die größte Felsschlucht im Vereinigten Königreich. In den zahlreichen Höhlen der Gorge wurde früher der Cheddar Käse gelagert und gereift. Im 19. Jahrhundert wurde die Cheddar-Produktion durch den Molkereibesitzer Joseph Harding (1805-1876) wesentlich verändert und modernisiert. Harding führte neue Maschinen und Verfahrensprozesse ein und gilt als 'Vater des Cheddar'.

Die heutige Beliebtheit des Cheddars in Großbritannien ist nicht zu einem kleinen Teil dem 2. Weltkrieg und den damit verbundenen Lebensmittelrationierungen zu verdanken. Während des Krieges war Cheddar eine der wenigen Käsesorten, die nach einem standardisierten Verfahren in großen Mengen hergestellt werden durften, während die Herstellung zahlreicher anderer britischer Käse verboten wurde, da die Milch knapp war. Dies führte zu einem massiven Molkereiersterben auf der Insel. Gab es vor dem 1. Weltkrieg noch über 3.500 Molkereien, waren es nach dem 2. Weltkrieg nur noch knapp 100, von denen die Mehrheit praktisch nur Cheddar Käse herstellte. An den Folgen des Molkereiersterbens hat Großbritannien heute noch zu leiden. Erst in den letzten Jahren haben wieder mehrere kleine Molkereien eröffnet, die Käse nach althergebrachten Rezepten herstellen.

## Rezept, Zubereitung

Cheddar macht sich gut in Suppen, zu Fleischgerichten oder einfach pur zu Brot oder Kräckern und Salat. Aufgrund seiner guten Schmelzeigenschaften eignet sich Cheddar hervorragend zum Schmelzen und Überbacken von Pasta und Nudelgerichten.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter werden körperreiche Rotweine empfohlen.

## Herstellung

Seit mehr als 50 Jahren wird die reichhaltige Milch von 1000 Kühen, die auf den saftigen Weiden der Gegend grasen, zu Käse verarbeitet. Das Cheddaring, eine besondere traditionelle Technik der Käseherstellung, spielt dabei die wesentliche Rolle. Hierbei wird der Bruch auf etwa erbsengroße Bruchstücke zerkleinert, die sich dann unter Rühren bei einer Temperatur von 40°C am Boden des Kessels absetzen. Nachdem die Molke abgelaufen ist wächst die Bruchmasse wieder zusammen. Diese Masse wird dann in Blöcke geschnitten und in speziellen Mühlen unter Zugabe von Salz zu Schnitzeln gemahlen. Diese Schnitzeln werden daraufhin bis zu 24 Stunden gepresst und hinterher bei 10° bis 12°C für mindestens 3 Monate bei mildem Cheddar und für mindestens 10 Monate bei mature Cheddar gereift.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 46115	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 461156	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896461159	<b>eco-ID</b> 120120	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Monate gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

### Qualität

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

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tscheddar Matjur
------------	------------------

### 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 mature, 2,5kg  
Cheddar mature



<b>Artikelnummer</b> 46115	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 461156	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896461159	<b>eco-ID</b> 120120	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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	würzig, mit einer milden Säure und angenehmer Schärfe
Geruch	mild-säuerlich
Konsistenz	bissfest, kompakt, dezent krümmelig