



Cheddar Vintage, 2,5kg

Cheddar Vintage



Artikelnummer 46125	GTIN-Stück  4 046896 461255	GTIN-Verpackung 95027632000046	eco-ID 255043	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

SOIL Association, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

GB-BIO-142 | BIOTEK AGRICULTURE

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

KUHMILCH*, Siedesalz, 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

Alvis Bros., ein Familienunternehmen in der 3. generation, ist führender Hersteller von Bio Cheddar und anderem englischen Käse in Bioqualität. Die Käserei liegt am Fuß der Mendip Hills, einer hügeligen Region im Südwesten Englands in der Nähe der Ortschaft Cheddar, der Heimat des gleichnamigen Käses. Seit mehr als 50 Jahren wird die Milch von 1000 Kühen, die von umliegenden, teilweise eigenen Farmen kommt, zu Käse verarbeitet. Das Cheddaring, eine besondere traditionelle technik der Käseherstellung, spielt dabei ein große Rolle. Der fest geowrdene Käsebruch wird immer wieder in Blöcke geschnitten, gedreht, gewendet und wieder aufeinandergestellt.



Cheddar Vintage, 2,5kg
Cheddar Vintage



Artikelnummer 46125	GTIN-Stück  4 046896 461255	GTIN-Verpackung 95027632000046	eco-ID 255043	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Herkunft/Herstellung: Cheddar wird schon seit dem 15. Jhd. in der Grafschaft Somerset (Süd-West England), nahe der Cheddar-Schlucht hergestellt. Damals ließ man die Käse noch in den Höhlen dieser Schlucht reifen. Der Mild Cheddar wird aus pasteurisierter Vollmilch hergestellt, die von Bauern in der Region angeliefert wird. Das Besondere an der Herstellung dieses Käses ist das „Cheddaring“, das die besondere, kompakte Teigstruktur ergibt. Der abgetropfte Bruch wird in Blöcken gestapelt und immer wieder umgeschichtet, um die Restmolke auszupressen. Der Bruch wird geschneuzelt und gesalzen, gefettet und in Käsetücher gehüllt. Der Käse reift mindestens 16 Monate.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein



Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Cheddar Vintage, 2,5kg
Cheddar Vintage



Artikelnummer 46125	GTIN-Stück  4 046896 461255	GTIN-Verpackung 95027632000046	eco-ID 255043	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	North Somerset
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt, Weißzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Alvis Bris Ltd.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	Mindestens 14 Monate gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	14 Monat(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache Tsheddar Wintitsch

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 Vintage, 2,5kg
Cheddar Vintage



Artikelnummer 46125	GTIN-Stück  4 046896 461255	GTIN-Verpackung 95027632000046	eco-ID 255043	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig, nussig, dezente Säure
-----------	--------------------------------