



# Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



<b>Artikelnummer</b> 46700	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 467004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896467007	<b>eco-ID</b> 55987	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

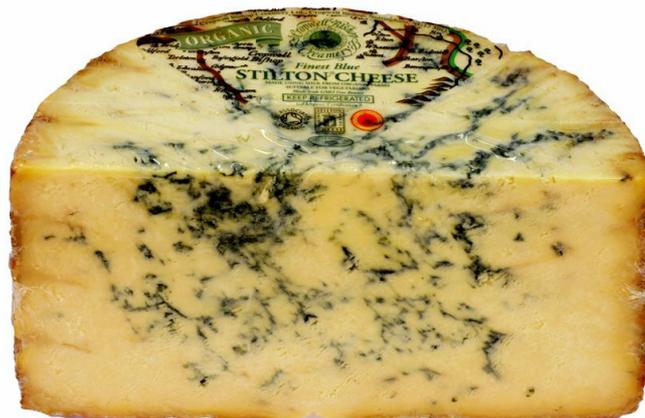


## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)



## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Blauschimmelkulturen

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

Blue Stilton wird seit dem 17. Jh. hergestellt und erreichte schon zu Dafoes Zeiten große Beliebtheit. Mitte des 18. Jahrhunderts führte durch den mittelenglischen Ort Stilton ehemals eine wichtige Straße, die 'Great North Road', die London mit Schottland verband. Wer auf seiner Reise von Süd nach Nord in Stilton Rast machte, kehrte im Dorflokal 'Bell Inn' ein und stärkte sich mit Brot und einem cremigen, blau-geäderten Käse. Vielen schmeckte dieser Käse so gut, dass sie ihn mit auf ihre weiten Reisen nahmen und ihn so auch außerhalb von Stilton bekannt und berühmt machten.

Bis heute wird der Blue Stilton ausschließlich in den drei Grafschaften Leicestershire, Derbyshire und Nottinghamshire hergestellt. Das PDO (Protected Destination of Origin) besteht seit 1996, aber schon im Jahr 1966 wurde der Name Stilton als geschützte Marke eingetragen.



# Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



<b>Artikelnummer</b> 46700	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 467004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896467007	<b>eco-ID</b> 55987	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Kurzbeschreibung

Charaktervoller intensiver Blauschimmelkäse aus England. Voller Geschmack nach Nüssen, Butter und Blauschimmel. Perfekt zu einem Glas Portwein.

## Rezept, Zubereitung

Der Blue Stilton ist ein klassischer Dessertkäse für die Käseplatte. Aber auch zum würzen von Soßen eignet er sich hervorragend. Als Getränk empfiehlt sich ein guter, alter Portwein oder ein anderer Dessertwein wie Sauternes oder Muskateller.

Rezept für die Käsetheke und zu Hause:

Stilton-Portwein-Creme:

Mit einem scharfen Messer wird der Deckel des Blue Stilton abgeschnitten. Dann legt man in der Mitte des Käses eine Fläche fest, innerhalb derer mit dem Löffel etwas Stilton herausgeschabt und Portwein in die Vertiefung gegossen wird. Anschließend schabt man weiter mit dem Löffel den Käseteig heraus und vermengt ihn mit der Flüssigkeit, sodass eine wunderbar fein-würzige Stilton-Portwein-Paste entsteht. Auch mit einem kleineren, gekauften Stück lässt sich diese feine Paste mühelos herstellen.

## Herstellung

Die Cropwell Bishop Creamery existiert seit 1948 und wird in der 3. Generation als erfolgreiches Familienunternehmen geführt. Die Käserei liegt im Tal von Belvior, ungefähr 10 km von Nottingham entfernt. Die rund 50 Mitarbeiter der kleinen Käserei stammen alle aus den umliegenden Gemeinden und sind oft schon seit Generationen bei Cropwell Bishop beschäftigt.

Die Milch für den Blauschimmel-Käse wird täglich frisch von ca. 16 familiengeführten Bauernhöfen angeliefert und sofort weiterverarbeitet. Der Bruch wird mit Schimmelpilzkulturen geimpft, gesalzen und geformt. Er reift ca. 12 Wochen und wird mehrmals angestochen, damit Luft ins Käseinnere gelangt und die Schimmelpilzkultur sich deutlicher ausprägen kann.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Der Blue Stilton verdankt seine Klasse einem gut ausgewogenen Verhältnis zwischen Geschmack und Aroma, das mit zunehmendem Alter immer kräftiger wird und in seiner Charakteristik zwischen Gorgonzola und Roquefort angesiedelt ist.

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



<b>Artikelnummer</b> 46700	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 467004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896467007	<b>eco-ID</b> 55987	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Nottingham
<b>Milchart</b>	Kuh
<b>Süßung</b>	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b>	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b>	nein
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käsegruppe</b>	Halbfester Schnittkäse
<b>Käsegruppe AT</b>	Halbweicher Schnittkäse
<b>Käsegruppe CH</b>	halbhart
<b>Fett i. Tr. mindestens</b>	mindestens 50 % ja
<b>Produzent</b>	Vallée Verte GmbH
<b>Lactosegehalt</b>	0,1 %
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Rahmstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b>	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe CH</b>	Rahmstufe
<b>Art der Reifung</b>	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b>	mind. 7 Wochen gereift
<b>Labart</b>	mikrobielles Lab
<b>Salz</b>	2 %
<b>Salzart</b>	Steinsalz
<b>Rinde verzehrbar</b>	nein
<b>Rinde</b>	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
<b>Käseform</b>	1/4 Laib
<b>Reifezeit Einheit</b>	7 Woche(n)

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b>	ja
<b>Staatliche Siegel</b>	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b>	Nicht EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-003
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b>	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b>	Blu Stilten Kropwell
-------------------	----------------------

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b>	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b>	Halbfester Schnittkäse
<b>Inverkehrbringer</b>	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Blue Stilton Cropwell PDO, 2,0kg

Blue Stilton Cropwell PDO



<b>Artikelnummer</b> 46700	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 467004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896467007	<b>eco-ID</b> 55987	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23,7 g
Salz	2 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	dezentes Aroma nach Zitrusfrüchten und Holz mit charakteristisch-aromatischem Geschmack nach Blauschimmel
Konsistenz	weich, cremig,