



Le Poya, 3kg

Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig ausgewogen aromatisch, von feinem Schmelz. Hervorragende Schmelzeigenschaften.



Artikelnummer 50375	GTIN-Stück  4 046896 503757	GTIN-Verpackung 94046896503750	eco-ID 108843	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Lab, Milchsäurekulturen; Kakao* auf der Rinde

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

Der Le Poya verdankt seinen Namen dem Alm-Auftrieb zu Beginn des Sommers. Hergestellt wird der feinwürzige Hartkäse ausschließlich aus der Milch von Bergbauern rund um die Region Fribourg in der Schweiz. Mehrere Monate in feucht-kühlen Reifekellern gepflegt vereint der Poya traditionelles Experten-Know-how mit regionalem Käsehandwerk.

Die Herstellung findet nach firmeneigenen Familienrezepten in dritter Generation statt. Das traditionsreiche Molkereiunternehmen befindet sich im Herzen der Region Fribourg. Harmonie mit der Natur und zufriedene Kunden, das sind die Grundwerte von denen sich der Hersteller leiten lässt. Die Hingabe und Konsequenz bei der Herstellung schmeckt man dem Le Poya an, der beim World Cheese Award in Birmingham sogar schon einmal die Silbermedaille gewann.





Le Poya, 3kg

Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig ausgewogen aromatisch, von feinem Schmelz. Hervorragende Schmelzeigenschaften.



Artikelnummer 50375	GTIN-Stück  4 046896 503757	GTIN-Verpackung 94046896503750	eco-ID 108843	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahoherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein, wie zum Beispiel in der Schweiz. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

Kurzbeschreibung

Mindestens 8 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig, ausgewogen, aromatisch, von feinem Schmelz. Ein Genuss-Käse mit hervorragenden Schmelzeigenschaften (Käsefondue) oder zu einem Glas Wein.

Rezept, Zubereitung

In der Schweiz isst man Käse wie Le Poya gern in Würfel geschnitten zum Aperitif, oder als Dessertkäse nach dem Hauptgang. Auch für Fondue, einzeln oder gemischt mit anderen Käsen, eignet sich der Poya hervorragend.

Sandwich mit Le Poya und Babyspinat

Pro Person: 40 g Le Poya | 2 Scheiben Toast oder ein Brot Ihrer Wahl | 120 g Babyspinat | ¼ Knoblauchzehe | Olivenöl | Salz | Pfeffer
Den Spinat waschen und den Knoblauch klein hacken. Den Knoblauch in der Pfanne kurz anbraten, den Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Die Brote etwas anrösten. Eine Brotscheibe mit dem Spinat-Knoblauch-Mix belegen und mit Le Poya-Käsescheiben bedecken. Nun gibt es zwei Möglichkeiten: 1. Die belegte Scheibe im Ofen überbacken, bis der Le Poya schmilzt, dann die zweite geröstete Brotscheibe auflegen und servieren. Oder: 2. Das belegte Brot mit der zweiten Scheibe bedecken und im Sandwichtoaster anrösten bis der Käse geschmolzen ist.

Getränke: gehaltvolle, trockene Weißweine, Tee, Kaffee, Fruchtsäfte, Cocktails oder Bier. En guetä mitenand!

Herstellung

Die Herstellung findet nach firmeneigenen Familienrezepten in dritter Generation statt. Die frische Milch wird in einem Umkreis von maximal 25 km zur Produktionsstätte eingesammelt. Mit einem Großteil der Milchbauern arbeitet der Hersteller bereits seit über 50 Jahren zusammen, daher besteht zu vielen ein besonderes Vertrauensverhältnis, das auf Treue und persönlichen Beziehungen basiert. Zunächst fügt der Käser der Milch die Käsekulturen und das Lab zu. Unter Expertenaufsicht erfolgt nun die etwa zwei Stunden dauernde Verarbeitung im sogenannten Kessi (Käse-Bottich). Nach der Gerinnung und dem Rühren ist die gewünschte Körnigkeit erreicht und der Käser kann mit dem Herausziehen des Käses beginnen. Der Inhalt des Kessis wird in Formen verteilt und zwei Stunden gepresst. Als nächstes kommt der Käse in den Abtropfraum, bevor er schließlich ins Salzbad eingetaucht wird. Die Käselaike werden auf Holzbretter gelegt und in den Affinage-(Reife-) Keller gebracht. Die Laibe werden nun sorgfältig gepflegt mit Kakao eingerieben und mit einer Kunststoffscheibe versehen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Kakao

Spuren möglich: Senf

Ausschluss garantiert: Laktose



Le Poya, 3kg

Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig ausgewogen aromatisch, von feinem Schmelz. Hervorragende Schmelzeigenschaften.



Artikelnummer 50375	GTIN-Stück  4 046896 503757	GTIN-Verpackung 94046896503750	eco-ID 108843	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

laktosefrei ✓



Le Poya, 3kg

Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig ausgewogen aromatisch, von feinem Schmelz. Hervorragende Schmelzeigenschaften.



Artikelnummer 50375	GTIN-Stück  4 046896 503757	GTIN-Verpackung 94046896503750	eco-ID 108843	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Canton de Fribourg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer 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	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Lö Poja
------------	---------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Aus erhitzter nicht pasteurisierter Milch hergestellt. Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse mit Kakao auf der Rinde; aus erhitzter nicht pasteurisierter Milch hergestellt. Mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Le Poya, 3kg

Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Hartkäse. Vollmundig ausgewogen aromatisch, von feinem Schmelz. Hervorragende Schmelzeigenschaften.



Artikelnummer 50375	GTIN-Stück  4 046896 503757	GTIN-Verpackung 94046896503750	eco-ID 108843	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1649 kJ / 398 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	umami mit dezenter Süße, Aromen nach getrockneter Aprikose; Vanille, Nüsse sowie Röstaromen
Geruch	fruchtig süß, geröstet
Konsistenz	homogen, bissfester Teig

