

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50495	 4 046896 504952	94046896504955	227721	

Marke

Vallée Verte



Qualität

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



Allgemeines

Graubünden ist der größte und zweithöchste Kanton der Schweiz. Täler und Berggipfel, beeindruckende Gletscher, stille Seen und idyllische Dörfer wie aus dem Bilderbuch machen diesen Landstrich zu etwas ganz Besonderem. Hier wachsen unzählige Bergkräuter auf steilen Wiesen und Weiden und in saftigen Muldenlagen. Tausende von Pflanzenarten zeugen von der atemberaubenden Vielfalt der Alpen und prägen den Duft und das Aroma der Milch.



Die Sennerei Splügen ist eine der selten gewordenen, traditionellen Dorfsennereien in Graubünden. Sie liegt direkt neben der Rheinbrücke an der Splügenpassstraße. Hier wirken Jürg Flükiger und seine Frau Marian mit ihrem Team. Dass sie ihr Handwerk verstehen, belegen die vielen Urkunden für gewonnene Käsepreise im Büro der Flükigers. Ein Käsemeister mit Fingerspitzengefühl für erstklassige Käse aus frischer, aromareicher Bergmilch!

Besonderheiten

Die Genossenschafts-Käserei liegt auf 1420 Meter über dem Meeresspiegel, 10 km von der Grenze nach Italien entfernt in einem Dorf mit 400 Einwohnern. Die Käserei ist ein kleiner Familienbetrieb. Hier wird das Fondue noch im Büro gerieben. Die Milch kommt von 8 Landwirten, die ihre Milch im Hochtal Rheinwald nach biologischen Richtlinien der Bio Suisse gewinnen.

Drei Kriterien sind es, so der Käsemeister, die aus einem Bergkäse einen guten Bergkäse machen – die Fütterung der Kühe ohne Silage, die Sorgfalt bei der Herstellung und die Reifung.

Im Sommer haben die Kühe eine 90 – tägige Alpzeit und auch im Winter reichlich Auslauf. Der Thymian wird in zwei feinen Schichten in den Käseteig gegeben und ergänzt den würzigen Bergkäse um eine frische, herbe Note.

Kurzbeschreibung

Fein duftender, ausgewogener Käse mit nussigem, mediterranem Geschmack . Für Kräuter-Fans ein Muss!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Der Splügner Bergthymian erfüllt, was sein Duft verspricht! Er schmeckt traumhaft und ist pur mit einem frischen, knusprigen Brot ein Hochgenuss!

Natürlich kann man ihn auch perfekt zum Überbacken von Brot, Kartoffeln und Nudel verwenden, so ist die feine Thymiannote gleich inklusive.



Splügner Bergthymian, ca. 5kg
Bergthymian



Artikelnummer

50495

GTIN-Stück



4 046896 504952

GTIN-Verpackung

94046896504955

eco-ID

227721



Herstellung

Zweimal täglich wird die frisch gemolkene Milch von den Bauern in die Sennerei geliefert und dort allmorgendlich zu schmackhaften Splügner Käsespezialitäten verarbeitet. Dabei erfolgt die traditionelle Fabrikation in handwerklichen Schritten.

Zuerst wird die Milch auf 54 °C erhitzt und im Anschluss daran auf die Einlabtemperatur von 32 °C gebracht. Ist die Milch nach dem Einlaben dick geworden, erfolgt das Bruchschneiden mit der Käseharfe bis der Bruch Mais Korngröße erreicht. Beim darauffolgenden Nachwärmen auf ca. 44 °C wird der Bruch noch „gewaschen“, das heißt, dass 10% warmes Wasser zugesetzt wird.

Um den richtigen Wassergehalt im zukünftigen Käse zu erhalten, werden die Käsekörner anschließend 10 Minuten bei gleichbleibender Temperatur ausgerührt. Nun wird der Käsebruch gepresst und am nächsten Morgen für 24 Stunden ins Salzbad gelegt. Das anschließende Schmieren der Käse mit Salzwasser ist wichtig für eine gesunde Rindenbildung und einen guten, aromatischen Geschmack.

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH* (thermisiert), Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab, Thymian* (0,002%)

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50495	 4 046896 504952	94046896504955	227721	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Graubünden
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharder Schnittkäse
Käsegruppe CH	hart
Fett i. Tr.	55 %
Produzent	Sennerei Splügen
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Milch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50495	 4 046896 504952	94046896504955	227721	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1726 kJ / 416 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	5,0 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Wachspapier, PE, Papier

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Grundgeschmack: süß, ausgewogen; Aromen: frische Milch, aromareich, Thymiannoten, Röstaromen zur Rinde hin
Geruch	frisch, milchig, Thymian, Rotkultur
Konsistenz	schnittfest aber geschmeidig, sehr angenehmes Mundgefühl