



<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

Bio Suisse Knospe, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-038 | ProCert Safety

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\* (thermisiert), Kochsalz, tierisches 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



Der Urgestein wird im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen, hergestellt. Hier wird auf 610 Meter über dem Meeresspiegel mit viel Leidenschaft und großem Fachwissen beste silofreie Milch zu großartigen Spitzenprodukten verarbeitet. Der diplomierte Käsemeister des Familienbetriebs hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich, unter anderem auch in der Ostschweiz. Er erlernte die Herstellung verschiedener Käsesorten. Zusammen mit seiner Frau ist er der Geschäftsinhaber. Wenn es in der Wohnung oberhalb der Käserei nach feinem Käse, frisch gekochter Milch und gebackenem Brot riecht ist Frühstückszeit. Beim täglichen Frühstück versammeln sich die Geschäftsinhaber mit den Mitarbeitern und Lehrlingen in der gemütlichen Küche zum gemeinsamen Besprechen des Arbeitstages.





Urgestein Reserve, 4,2kg  
Urgestein Reserve



<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung 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. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Um Sie aber dennoch zu informierendeklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

## Kurzbeschreibung

Charaktervoller, rassischer Käse. Schöne Salznote. Käseplattenhighlight. Cremig, saftig in der Konsistenz.

## Rezept, Zubereitung

Avocado-Sandwich mit Urgestein Reserve

Zutaten für 4 Stück: 8 Scheiben Vollkorntoast | 2 Avocados | 1 EL Zitronensaft | Salz | Pfeffer | 2 TL Aceto balsamico | 1 ½ EL Olivenöl | ½ Radicchio | 120 g Urgestein | 2 EL Senf

Toastbrot in einer Grillpfanne oder in einem Toaster rösten. Avocados halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocados mit Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto balsamico mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Radicchio in Streifen schneiden, mit der Sauce mischen. Urgestein in dünne Scheiben schneiden.

Toasts mit Senf bestreichen. 4 Toasts mit Avocadopüree, Radicchio und Käse belegen. Übrige Toastscheiben darauf legen und leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer diagonal in zwei Dreiecke schneiden. Rezept: schweizerkaese.de

Getränke: schwarzer Tee, gehaltvoller, trockener Weißwein, kräftiger Rotwein mit wenig Tanninen, Bier

## Herstellung

Nur sehr erfahrene KäserInnen können so einen Käse produzieren. Beim Urgestein kann man von einem kulinarischen Kunstwerk sprechen. Sein marmorierter Teig mit Aromen von brauner Butter, gerösteten Pinienkernen und Nussaromen ergibt ein vollmundiges Geschmackserlebnis und befriedigendes Mouthfeeling. Im Familienbetrieb wird hochmoderne Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk kombiniert.

Mit einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei. Für die Käse werden nur qualitativ hochwertige, natürliche Rohstoffe von gesunden Kühen aus der Region verwendet. Die Bauern bringen die Milch sogar noch persönlich vorbei, so ist ein guter, täglicher Kontakt gewährleistet. Dank der schonenden Milchverarbeitung und den kurzen Transportwegen wird eine nachhaltige, naturnahe Erzeugung gewährleistet. Die besondere Käseteigstruktur vom Urgestein ist einmalig. Das "Wie" der Urgestein-Herstellung kennt nur der/die KäserIn.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern



## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben



Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	St. Gallen / Toggenburg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 8 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-038
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

<b>Artikelnummer</b> 50855	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 508554	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896508557	<b>eco-ID</b> 186705	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1703 kJ / 411 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Pappe

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	Grundgeschmack: süß mit angenehmer Salznote, Aroma: Karamell- und Bouillon-Noten, dezente Röstaromen, Grundsätzlich: würzig und aromatisch
<b>Geruch</b>	süßer und nussiger Duft, Geruch der an gesäuerte Milchprodukte erinnert
<b>Konsistenz</b>	abwechslungsreich durch die Marmorierung, die ein interessantes Mundgefühl ergibt, der Käseteig schmilzt beim Verzehr