



Weingestein, 4,2kg
Weingestein



Artikelnummer 50860	GTIN-Stück  4 046896 508608	GTIN-Verpackung 94046896508601	eco-ID 235909	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Schnittkäse* (KUHMITCH* (thermisiert), Siedesalz, Lab*, Milchsäurekulturen*), Rotwein* (1%)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Sulfite

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Weingestein 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. Im vorletzten Jh. haben sich im Toggenburg viele Bauern entschlossen, ihre Milch und die der umliegenden Höfe selbst zu Käse zu verarbeiten. Es entstanden unzählige Käsereibetriebe mit Landwirtschaft, die als selbständige Milchkäufer auftraten. So auch in Neuwies.

Das Know-how für diesen einzigartigen Käse haben Sandra und Phillip Müller. Philipp, der diplomierte Käsemeister hat diverse Wanderjahre in Käsereibetrieben hinter sich. Er und seine Frau Sandra sind Geschäftsinhaber und führen die Käserei seit 2007, die eine lange Tradition bis in 19. Jh. hat. Heute wird natürlich hochmoderne Technik mit traditionell erlerntem Käsereihandwerk kombiniert. Mit einer Photovoltaikanlage und einer Holzheizung trägt die Molkerei zu einer nachhaltigen, ökologischen Arbeitsweise bei.

Besonderheiten

Der Käseteig ist mit einem Bio-Rotwein aus der Schweiz verfeinert. Er färbt die Marmorierung zart rosa.





Weingestein, 4,2kg
Weingestein



Artikelnummer

50860

GTIN-Stück



4 046896 508608

GTIN-Verpackung

94046896508601

eco-ID

235909



Kurzbeschreibung

Schweizer Käsekunst. Rezent und ausdrucksstark. Für Fans von gut gereiftem Käse. Saftig im Geschmack mit feiner Weinnote.

Rezept, Zubereitung

Solche Käse sind natürlich ein Highlight auf der Käseplatte und pur genossen kommen sie am besten zur Geltung. Oder mit passenden Zutaten in der Power-Bowl:

"Power Bowl" mit Weingestein

Zutaten für 2 Personen: 100 g Weingestein | 1 kleine, reife Avocado | 100 g Brokkoli (roh) | 100 g Rote Linsen | 1 kleiner Butternusskürbis (ca 110 g) | 1 kleine Rote Bete | 2 Eier | 1/2 Tasse Wildreis | Nüsse und Sonnenblumenkerne | Petersilie | Vinaigrette (aus Öl, Essig, Salz & Pfeffer) | Saft von 1/2 Zitrone | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Fleur de Sel | 1 EL Chiasamen | 2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Rote Bete und Butternusskürbis schälen, in kleine Würfel schneiden. Auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. 20 Minuten garen, dabei 2-3 mal wenden. Die Eier hart kochen. Den Reis und die Linsen nach Packungsangabe kochen. Den Weingestein in Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und fein schneiden. Den rohen Brokkoli waschen und in kleine Stücke zerteilen. Alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen. Zum Anrichten den warmen Reis in die Mitte einer großen Schüssel geben und das Gemüse, das Ei und die Nüsse, Kerne und Samen darauf ansprechend verteilen. Mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

Quelle Inhalte: Hersteller

Herstellung

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. Die drei Kinder sitzen auch mit am Tisch und Katze Mia erfreut öfters mit kleinen, lebendigen Überraschungen...

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50860	 4 046896 508608	94046896508601	235909	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Toggenburg, Schweiz
Saisonartikel	Weihnachten, Winter
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Käserei Neuwies
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(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. Enthält Alkohol. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Rotwein
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Weingestein, 4,2kg
Weingestein



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50860	 4 046896 508608	94046896508601	235909	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1703 kJ / 411 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milder Typ; Aromen: milchig, dezente Rotweinnote, Barrique; Grundgeschmack: umami, ausgewogen zwischen den restlichen Grundgeschmacksarten
Geruch	sauberer Bauernhof, milchig, leicht nach Kork und Barrique, an der Rinde nach Rotkulturen, frischer Milch und Joghurt ohne das Säuerliche
Konsistenz	geschmeidig