



Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

Cheddar mild rot Scheiben

Artikelnummer

69010

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

14046896690102

eco-ID

322825



Marke

What a Cheese

Qualität

EU Bio-Logo, Lettische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

LV-BIO-01 |

Allgemeines

Cheddar hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt, und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen. Cheddar gibt es in verschiedenen Reifegraden, das bedeutet, dass es für viele unterschiedliche Geschmäcker eine passende Variante gibt. Cheddar ist ein Käse, der bei vielen Menschen, sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen, sehr beliebt ist. Cheddar wird nicht nur in seinem Ursprungsland England hergestellt, sondern auch in einigen anderen Ländern weltweit. Dadurch ist er in vielen verschiedenen Regionen beliebt.

Besonderheiten

Traditionell war Cheddar hell- bis sonnengelb. Heutzutage ist auch orangefarbener Cheddar sehr beliebt. Sein orangefarbenes Aussehen kommt von dem natürlichen Farbstoff Annatto, der der Milch zugesetzt wird.

Kurzbeschreibung

Cheddar hat sich zu einer Käsesorte von weltweiter Beliebtheit entwickelt, und dies aus gutem Grund. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, ihn in einer breiten Palette von Gerichten einzusetzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Hier sind einige beliebte Möglichkeiten, Cheddar zu genießen:

Cheddar kann pur gegessen werden. Genieße ihn als Snack. Cheddar eignet sich hervorragend als Belag für Brote oder Crackers. Du kannst ihn dort auch bestens schmelzen lassen. Cheddar verleiht Sandwiches und Wraps eine herzhafte Note. Cheddar ist ein großartiger Käse für Aufläufe und Gratins. Er schmilzt gut und verleiht den Gerichten einen reichen Geschmack. Cheddar kann als Belag auf Pizza verwendet werden, entweder allein oder in Kombination mit anderen Käsesorten. Geschmolzener Cheddar ist ein beliebter Belag für Nachos. Cheddar kann in Omeletts oder Rührei gerührt werden, um ihnen einen herzhaften Geschmack zu verleihen. Cheddar ist ein klassischer Käse für die Zubereitung von Burgern. Er schmilzt gut und verleiht der Sauce eine reiche, würzige Note. Cheddar kann gut mit Früchten wie Äpfeln oder Birnen harmonieren. Auch in Kombination mit Nüssen ergibt sich ein köstlicher Snack.





Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

Cheddar mild rot Scheiben

Artikelnummer

69010

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

14046896690102

eco-ID

322825



Herstellung

Pioniere in der Biokäseherstellung: Unser Hersteller ist stolz darauf, einer der ältesten Käseproduzenten in Lettland zu sein. Sie haben sich nicht nur der Tradition verpflichtet, sondern sind auch Vorreiter in der Herstellung von Biokäse.

Seit ihrer Gründung in den 1930er Jahren hat sich das Unternehmen der Produktion von Käse verschrieben. Diese jahrzehntelange Erfahrung spiegelt sich in der sehr guten Qualität ihrer Produkte wider. Sie setzen auf kontinuierliche Modernisierung, in der Überzeugung, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können.

Zutaten

KuhMILCH*, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Farbstoff: Annatto, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Bio Red Cheddar Scheiben
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Lettische Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	LV-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Bio Red Cheddar Scheiben
	Produzent.....	Vallée Verte
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Cheddar mild rot Scheiben
	Aussprache.....	Tscheddar mild rot Scheiben



Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

Cheddar mild rot Scheiben

Artikelnummer

69010

GTIN-Stück



4 046896 690105

GTIN-Verpackung

14046896690102

eco-ID

322825



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Lettland (LV)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Lettland
Verarbeitungsland..... Lettland
Verpackungsland..... Lettland

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... unter Schutzatmosphäre verpackt, Mit Farbstoff
Zusammensetzung des Schutzgases..... 30% CO₂, 70% Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Cheddar

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@vallee-verte.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1455 kJ / 350 kcal
Fett..... 29 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 16 g
Kohlenhydrate..... <0,5 g
davon Zucker..... <0,5 g
davon Lactose..... <0,1 g
Eiweiß..... 23 g
Salz..... 1,4 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... pasteurisiert
Haltbarmachung..... Schutzatmosphäre

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Süßung..... nicht gesüßt
Salz..... 1,4 %
Salzart..... Steinsalz



Bio Red Cheddar Scheiben, 150g

Cheddar mild rot Scheiben

Artikelnummer

69010

GTIN-Stück



4 046896 690105

GTIN-Verpackung

14046896690102

eco-ID

322825



Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart..... Kuh
Rohmilch..... nein
Homogenisiert..... nein
Mindestens..... mindestens
Lactosegehalt..... <0,1 %

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 45 %
Mindestens..... ja
Art der Reifung..... foliengereift
Reifezeit Text..... mind. 90 Tage
Labart..... mikrobielles Lab
Farbstoff bei Käse..... Annatto
Rinde..... ohne Rinde
Käseform..... in Scheiben
Reifezeit Einheit..... 90 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Hartkäse
Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT..... Hartkäse
Fettgehaltsstufe AT..... Vollfettstufe

Angaben speziell für Käse in der Schweiz

Fettgehaltsstufe CH..... Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, feines Milcharoma
Geruch..... dezent nussig, milchig
Konsistenz..... bissfest und kompakt

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,15 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... PE

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandangaben Stück Deutschland Pfand..... nein