

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
46231	 5 060107 461826	15060107461823	325263	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

Allgemeines

Die Godminster Farm liegt in der idyllischen Umgebung von Bruton, Somerset, und vereint Tradition mit moderner Bio-Landwirtschaft. Ausgezeichnet als Beste Bio-Farm über 10 Hektar bei den renommierten BOOM Awards, beeindruckt Godminster mit nachhaltigen Methoden und einem klaren Fokus auf Qualität, Umweltbewusstsein und Tierwohl. Neben dem klassischen Cheddar bietet Godminster auch außergewöhnliche Kreationen wie den feurigen Chili-Cheddar, inspiriert von alten Legenden und mit modernem Geschmack.



Besonderheiten

Nachhaltige Bio-Landwirtschaft, zertifiziert durch die Soil Association. Innovative Technologie und vorbildliches Tierwohl für beste Milchqualität. Kreative Produkte wie der Chili-Cheddar, inspiriert von der feurigen Legende des „Teufelstanzes“. Positiver Einfluss auf die Natur: eine wachsende Vielfalt an Insekten, Vögeln und Säugetieren zeugt vom Erfolg der nachhaltigen Bewirtschaftung.

Kurzbeschreibung

Nach 12 Monaten Reifezeit wird der Chili-Cheddar mit feurigen Chilischoten veredelt – ein Genuss mit unwiderstehlicher Würze.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Für Liebhaber würziger Spezialitäten ist der Chili-Cheddar mit seiner feurigen Schärfe ideal – ob pur, zu Crackern oder als besondere Zutat für herzhaftes Gerichte wie Burger, Nachos oder Pasta. Ein Käse, der jede Tafel mit einem Hauch von Legende bereichert.

Der Red Chili Devil's Dance entfaltet seine feurig-würzige Note nicht nur in klassischen Gerichten, sondern überrascht auch in exotischen Kombinationen. Seine scharfe Intensität harmonisiert perfekt mit süßlich-fruchtigen Aromen wie gegrillter Ananas oder karamellisierten Mango-Streifen. In asiatischen Gerichten setzt er besondere Akzente, sei es in einem würzigen Thai-Curry, einer vietnamesischen Banh-Mi-Sandwich-Kreation oder geschmolzen über knusprigen Frühlingsrollen. Auch in der mexikanischen Küche zeigt er seine Vielseitigkeit: Geschmolzen in Quesadillas, als Füllung für Jalapeño-Poppers oder als überraschender Kick in einer Mole-Sauce sorgt er für ein feuriges Geschmackserlebnis. Besonders spannend wird es in Kombination mit dunkler Schokolade, etwa in einem pikanten Schokoladenfondue oder als Geheimzutat in einem Chili-Schokoladenkuchen. Selbst auf einer exotischen Käseplatte mit Feigen, Datteln und einem Hauch Honig sorgt der Red Chili Devil's Dance für einen unvergleichlichen Genussmoment.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
46231	 5 060107 461826	15060107461823	325263	

Herstellung

Die 320 biologischen Milchkühe, liebevoll „Godminster Girls“ genannt, liefern hochwertige Milch, die auf den saftigen, grünen Weiden der Farm entsteht. Seit der Umstellung auf Bio im Jahr 2000 setzt Godminster auf innovative Methoden wie das „Healthy Heifer“-Projekt, bei dem die Gesundheit der Kälber mit modernen Ohrmarken überwacht wird. Der Chili-Cheddar wird bis zu 12 Monate gereift und anschließend mit Chilischoten veredelt, um eine unverwechselbare, würzige Note zu erhalten.

Zollrechtliche Herkunft

Großbritannien (GB)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Großbritannien

Verarbeitungsland

Großbritannien

Verpackungsland

Großbritannien

Zutaten

Cheddar-Käse* (97%) (MILCH*), Chilipaste* 3% (Chilis* (1,92%), Apfelessig*, Knoblauchpüree*, dunkelbrauner Zucker*, Birdseye-Chilis* (0,12%), Sonnenblumenöl*, Cayennepfeffer* (0,18%), Meersalz)

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

Spuren möglich: Eier, Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Senf, Soja

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
46231	 5 060107 461826	15060107461823	325263	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	North Somerset
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Halbhardter Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Vintage Enterprises T/A Godminster
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	365 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin und Coating, nicht essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	365 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GB-ORG-05

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Überzug zum Verzehr nicht geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Cheddar
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1699 kJ / 410 kcal
Fett	34,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,1 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	24,8 g
Salz	1,8 g



Red Chili Devil's Dance, 200g

Red Chili Devil's Dance



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
46231	 5 060107 461826	15060107461823	325263	

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,2 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... edle, sich sanft steigernde Schärfe mit subtilen Peperonianklängen,
harmonisches Zusammenspiel aus Knoblauch, frisch gemahlenem
Pfeffer und feiner Paprika

Geruch..... Duft nach Knoblauch und Paprika

Konsistenz..... grandioser Schmelz