

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
60200	 5 200112 027406	15200112127400	315975	

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Allgemeines

Halloumi ist ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis und ein traditionelles Käseerzeugnis aus Zypern, das seit Jahrhunderten die Gaumen erfreut. Hergestellt aus einer Mischung von Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, bietet Halloumi eine Vielfalt an Aromen und Texturen, die ihn von anderen Käsesorten abheben. Zyperns einzigartige, geografische Lage und sein Mittelmeerklima spielen ebenfalls eine entscheidende Rolle bei der Herstellung von Halloumi. Die reiche Flora der Insel, einschließlich vieler endemischer Pflanzenarten, prägt die Qualität der Milch und verleiht dem Käse seinen einzigartigen Geschmack.

Insgesamt verkörpert Halloumi nicht nur die reiche kulinarische Tradition Zyperns, sondern auch die enge Beziehung zwischen Mensch und Natur auf der Insel. Sein unverwechselbarer Geschmack, seine vielseitige Anwendung und seine Herstellung nach traditionellen Verfahren machen ihn zu einem echten Genuss für Feinschmecker weltweit.

Besonderheiten

Was Halloumi besonders macht, ist nicht nur sein unverkennbarer Geschmack, sondern auch seine vielseitige Anwendung. Anders als viele andere Käsesorten behält Halloumi bei hohen Temperaturen seine Form, was ihn perfekt zum Braten, Grillen oder sogar für die Zubereitung von vegetarischen Grillspießen macht.

Kurzbeschreibung

Halloumi, ein seit Jahrhunderten bekannter Käse, behält bei Hitze seine Form und eignet sich perfekt zum Braten, Grillen und für vegetarische Grillspieße.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern





Bio Halloumi PDO, 180g

Bio Halloumi PDO



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
60200	 5 200112 027406	15200112127400	315975	

Rezept, Zubereitung

Halloumi im Spinat-Tomaten-Bett

360g Halloumi | 500g frischer Spinat | 130g Tomate, getrocknete oder 2 frische | 4 Zehen Knoblauch | 6 Lauchzwiebeln | 60g Pinienkerne gehackt | etwas Öl, Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Knoblauch und Lauchzwiebeln kleinschneiden und in Öl kurz andünsten. Den frischen oder aufgetauten Spinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten weiterdünsten. Den Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer leicht gefetteten Auflaufform zuerst den Spinat, dann die getrockneten Tomaten (wenn frische genommen werden diese leicht salzen und pfeffern) und zuletzt den Halloumi schichten. Das Ganze in den Backofen schieben. Nach 20 Minuten herausnehmen, die gehackten Pinienkerne darüberstreuen und noch einmal für 10 Minuten im Backofen bräunen lassen. Anschließend anrichten und genießen. Hierzu passt Brot oder Reis.

Quelle Rezept: der Hersteller

Herstellung

Die Herstellung von Halloumi ist ein traditionsreiches Verfahren, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Durch die Verwendung von Schaf- und Ziegenmilch, die von einheimischen Rassen stammt und auf natürliche Weise ernährt wird, sowie die Zugabe von zyprischer Minze während des Herstellungsprozesses erhält Halloumi seinen charakteristischen Geschmack und sein unverwechselbares Aroma.

Das Herstellungsverfahren ist dahingehend einzigartig, da das Erzeugnis eine Zeit lang auf eine hohe Temperatur erhitzt, gefaltet und mit Minze versetzt wird. Die Erhitzung des Käsebruchs ist von besonderer Bedeutung, da dies die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinflusst. Das Falten diente ursprünglich dem Zweck, das Einlegen in die Behälter, in denen der Käse lose im Milchserum aufbewahrt wurde, zu erleichtern. Außerdem ist es üblich, zwischen die Schichten des Käsebruchs Minzblätter zu legen, die auf diese Weise fixiert werden.

Zollrechtliche Herkunft

Zypern (CY)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Zypern

Verarbeitungsland

Zypern

Verpackungsland

Zypern

Zutaten

KuhMILCH*, Schaf- und ZiegenMILCH*, Salz, Labaustauschstoff, Minze*

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.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
60200	 5 200112 027406	15200112127400	315975	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Zypern
Milchart	Kuh, Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 43 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3 %
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	vakuumiert

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CY-BIO-001, DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache Hallumi

Gesetzliche Angaben

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



Bio Halloumi PDO, 180g

Bio Halloumi PDO



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
60200	 5 200112 027406	15200112127400	315975	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1257 kJ / 302 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	2,7 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,180 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier, PA, PE, PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-safeines Aroma nach Butter / Sahne, mit angenehmem Minzaroma, durch das Grillen entfaltet er sein fein-würziges Röstaroma
Geruch	leicht nach Minze und warmer Milch
Konsistenz	frisch: erinnert an Gummi / gegrillt: weich, elastisch