



Blaue Kornblume SB, 150g

Blaue Kornblume SB



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
80420	 5 701975 802167	15709464020365	56037



Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark



Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Blaeschimmelkulturen

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

Im nordwestlichen Jütland, auf der, von den Ufern des Limfjordes umgebenen Halbinsel Salling, liegt das kleine Dorf Thise mit seiner bekannten Meierei. Die Thise Mejeri, die auf Initiative von mehr als vierzig Bio-Bauern 1988 gegründet wurde, verarbeitet deren Milch zu einer Vielzahl an traditionellen dänischen Käsespezialitäten.

Ein vielfach ausgezeichnete dänischer Käse ist die Blaue Kornblume. Der Blaeschimmel-Weichkäse ist die Erfindung des Käsemeisters Per Christensen, welcher diese besondere Sorte in der Gedsted Molkerei, einem Kooperationspartner der Thise Majeri, herstellt. Die Molkerei ist im Familienbesitz von Per und Gerda Christensen, die durch die Jahre hinweg gemeinsam mit ihren Kindern den größten Teil der Arbeitskräfte ausgemacht haben. Damit ist die Gedsted-Meierei die dritte Meierei innerhalb des nordjütländischen Zusammenschlusses.

Besonderheiten

Ein vielfach ausgezeichnete dänischer Käse ist die Blaue Kornblume. Der Blaeschimmel-Weichkäse ist die Erfindung des Käsemeisters Per Christensen, welcher diese besondere Sorte in der Gedsted Molkerei, einem Kooperationspartner der Thise Majeri, herstellt.

Kurzbeschreibung

Dänischer Weichkäse mit dezenter Blaeschimmelnote. Vollmundig, weich, fein buttrig und nussig. Alleskönner. Rustikal zu Vollkornbrot. Bestens geeignet für Soßen und Käseplatten. Der Blaeschimmel-Einsteiger-Käse!



Blaue Kornblume SB, 150g

Blaue Kornblume SB



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
80420	 5 701975 802167	15709464020365	56037	

Rezept, Zubereitung

Die Blaue Kornblume harmoniert sehr gut zu frischem Obst und / oder Vollkornbrot. Aufgrund des milden Blauschimmelaromas eignet sich der Käse besonders für Einsteiger im Bereich Blauschimmelkäse. Durch die zart-schmelzende Konsistenz ist die Blaue Kornblume ebenfalls für cremige Saucen zu Pasta als auch im Raclette-Pfännchen eine angenehme Überraschung.

Rezept Blauschimmelbutter

Zutaten: 100g Butter, 100g Blaue Kornblume

Zubereitung: Zunächst mischen sie die bei Zimmertemperatur aufgewärmte, weiche Butter mit einem Stück Blaue Kornblume zusammen. Diese können Sie dann in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen, oder mit dem Spritzbeutel in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Zu guter Letzt muss die Butter über Nacht abkühlen. Ähnlich wie Kräuterbutter harmoniert diese hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Je cremiger der Käse ist, desto mehr Säure darf der Wein haben. Blauschimmelkäse haben meist einen pikanten, oft fast scharfen Geschmack und benötigen einen Wein, der sich gegen sie behaupten kann. Zu Blauschimmelkäse harmonisieren daher in erster Linie Weine mit entsprechender Süße, wie Beerenauslesen, Portweine oder ein Elsässer Gewürztraminer.

Herstellung

Um den richtigen Geschmack und die richtige Konsistenz zu erlangen, ist es notwendig, dass man das Herstellungsverfahren minutiös steuern kann. Dafür braucht es viel Zeit und Erfahrung. Aber auch das Gefühl spielt dabei eine wesentliche Rolle. Deshalb wird die Blaue Kornblume in 400 l Käsewannen in reinster Handarbeit hergestellt. Nostalgie? ´´Nein ´, sagt Per Christensen, und setzt fort ´,Das ist die Voraussetzung dafür, dass dem Käse der richtige Geschmack und die richtige Konsistenz verliehen wird!´

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
80420	 5 701975 802167	15709464020365	56037	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Jütland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 60 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,3 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Keilstück
Reifezeit Zahl	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1623 kJ / 392 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	OPP, PE

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
80420	 5 701975 802167	15709464020365	56037	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch mit delikatem Blauschimmelaroma, fruchtig mit dezenten Hefenoten, erinnert an jungen Wein
Geruch	mild, charakteristisch nach Blauschimmel, erinnert an frisch vergorene Früchte
Konsistenz	angenehm sahnig, homogen, besonders zart-schmelzend

	
Blaue Kornblume Torte, 3kg 80400	Blaue Kornblume Block, 1kg 80410