

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42340	 8 437008 467832	98437008467835	301202	

Marke

Vallée Verte



Qualität

Sohiscert, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Allgemeines

Manchego DOP ist einer der berühmtesten Klassiker Europas. Die duftende Milch für diesen Käse stammt ausschließlich von Schafen der Rasse Manchega. Sie stammen aus der La Mancha, jener Region auf dem kastilischen Hochland, die schon vor Jahrhunderten in die Weltliteratur einging. Don Quijote erlebte genau hier seine zahlreichen, spannenden Abenteuer!

Der Manchego wird mit einer gelben, trockenen, von Schimmel gereinigten Naturrinde vermarktet. Bei weit gereiften Manchego mit trockener Rinde bildet sich erneut kein Schimmel. Bei frischerem Manchego, der noch genügend Feuchtigkeit für das Wachstum von Pilzen besitzt, kann sich unter Umständen wieder eine Oberflächenflora mit schwarzen, roten, grünen, blauen Ausprägungen bilden.



Besonderheiten

Ein Klassiker aus Spanien. Milchig, lieblich und nussig. Ein Alleskönner in der kalten und warmen Küche.

Kurzbeschreibung

Ein Klassiker aus Spanien. Milchig, lieblich und nussig. Ein Alleskönner in der kalten und warmen Küche.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Weinbegleiter werden kräftige, temperamentvolle Rotweine aus der Region 'La Mancha' empfohlen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Queso Manchego DOP Semicurado, 3kg

Manchego DOP halbgereift



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42340	 8 437008 467832	98437008467835	301202	

Rezept, Zubereitung

Die Spanier essen ihren „Manchego“ am liebsten pur als Tapas, in der Regel in kleine Keile (cuñas) geschnitten. Grundsätzlich sollten Sie den Manchego ohne jede Begleitung genießen, außer einem temperamentvollen spanischen Rotwein. Als passende Aperitif-Begleiter eignen sich Quittenmark, Feigen, Trauben und Äpfel.

Rezept: Katalanisches Röstbrot

Zutaten: 4 Tomaten (ca. 250 g), Pfeffer, 1 helles Krustenbrot (500 g), 3 Knoblauchzehen, 100g Serrano-Schinken, 125g Manchego, Olivenöl, grobes Meersalz

Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und anschließend zu einem groben Mus hacken. In eine Schüssel geben und mit etwas Pfeffer würzen. Brot in 12 Scheiben schneiden, auf ein Backofengitter legen und unter dem heißen Ofengrill von jeder Seite goldbraun rösten; das dauert je nach gewünschtem Bräunungsgrad 1 bis 2 Minuten pro Seite. Knoblauch schälen und die Brotscheiben auf einer Seite damit einreiben. Knoblauchreste ungehackt zu den Tomaten geben. Serrano-Schinken in feine Streifen schneiden. Den Manchego kleinhobeln und hinzugeben. Buen provecho!

Herstellung

Das Klima ist in den Sommermonaten extrem heiß und trocken, die Winter sind rau und sehr kalt. Diese klimatischen Bedingungen sorgen bei den Tieren für eine fette, aromatische, leicht säuerliche Milch. Nach der Gerinnung der Milch wird der Bruch noch einmal kurz erwärmt und dann in die typischen Formen gefüllt, gepresst und gesalzen. Die Reifung erfolgt in kühlen Räumen. Hier bildet er sein charakteristisches Aroma aus.

Sonstige Hinweise

Die Blumenprägung auf der Ober- und Unterseite der Käse weist auf einen echten Manchego DOP hin.

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Verarbeitungsland

Spanien

Verpackungsland

Spanien

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

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.



Queso Manchego DOP Semicurado, 3kg

Manchego DOP halbgereift



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42340	 8 437008 467832	98437008467835	301202	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Castilla La Mancha
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	mindestens 53 %
mindestens	ja
Produzent	Don Merendon Parra Jiménez
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	Schaf lab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-002-CM
Welcher Standard wird erfüllt	Sohiscert
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung



Queso Manchego DOP Semicurado, 3kg

Manchego DOP halbgereift



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
42340	 8 437008 467832	98437008467835	301202	

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
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	1558 kJ / 376 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milde Schafmilchnote
Geruch	feine Schafmilchnote mit einem süßen und lieblichen Duft
Konsistenz	etwas mürbe, typisch für einen Manchego