

Artikelnummer 52000	GTIN-Stück  9 004283 487016	GTIN-Verpackung 99004283487019	eco-ID 137939	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen, dem Nationalpark Hohe Tauern, der zu den großartigsten Hochgebirgslandschaften der Erde zählt, und dem Biosphärenpark Nockberge, ein erhabenes, mächtiges, alpines Juwel mit einzigartigen Naturschätzen sowie seltenen Tier- und Pflanzenarten.

Das Ergebnis dieser atemberaubenden Landschaften mit der üppigen Flora und den einheimischen Kühen sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität mit einzigartigem Geschmack.

Besonderheiten

Alpenstolz avancierte innerhalb kurzer Zeit ganz nach oben in der Hitliste, ein echter Topseller!

Kurzbeschreibung

Ein 8 Monate gereifter Hartkäse aus Österreich. Ein Käse für die ganze Familie: fein, aromatisch, nussig. Ob zu einem Glas Wein oder rustikal als Brotzeit-Käse, immer passend. Optimal für Schwangere, die nicht auf Geschmack, jedoch auf Rohmilchkäse verzichten wollen.





Alpenstolz, 4kg
Alpenstolz



Artikelnummer 52000	GTIN-Stück  9 004283 487016	GTIN-Verpackung 99004283487019	eco-ID 137939	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Alpenstolz ist ein Käse, den man natürlich sehr gut pur genießen kann. Als Jause unter freiem Himmel oder als Brettljause auf dem Holzbrett werden Käse diese Art im ganzen Alpenland in Winzerstuben, Wirtshäusern, Biergärten und dem heimischen Tisch als Imbiss zwischen den Hauptmahlzeiten serviert.

Thymian-Pfannkuchen mit Bergkäse und Kräuterseitlingen

Zutaten für 2 Personen: 2 Eier (Gr. M) • 1/8 l Milch • 100 g Mehl • Salz und Pfeffer • 4 Stiele Thymian • 50 g Alpenstolz • 16 Kirschtomaten • 100 g Kräuterseitlinge oder Champignons • 2 EL Öl

Für die Pfannkuchen Eier, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten quellen lassen. Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Käse raspeln. Tomaten waschen. Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Thymian und Käse unter den Teig rühren. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils die Hälfte der Pilze und Tomaten darin kurz anbraten. Je eine Hälfte Teig darauf verteilen. 2–3 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und 2–3 Minuten weiterbacken. Den fertigen Pfannkuchen im Backofen bei ca. 50°C warm stellen. Aus übrigen Pilzen, Tomaten und Teig einen weiteren Pfannkuchen ebenso backen.

Getränke: An Weinen empfehlen wir einen ausgebauten Weißwein mit gewisser Säure oder einen kräftigen, vollmundigen Rotwein. Aber auch kräftige Biere wie Bockbier, Stout oder Guinness sind passende Begleiter zum Alpenstolz.

Quelle Rezept: lecker.de

Herstellung

Mit der nachweislich höchsten Milchqualität sorgt der Hersteller für Käsegenuss in höchster Güte, die durch eine Reihe von Maßnahmen erzielt wird: ein hauseigenes Labor, speziell ausgebildete Hofberater, die das Bindeglied zwischen Betrieb und Bauern herstellen, die garantiert gentechnikfreie Fütterung ist natürlich selbstverständlich, längere Weidehaltung und dementsprechende Tiergesundheit.

Die hohe Qualität und das vollmundige, aromatische Geschmackserlebnis des Alpenstolz ist ferner das Resultat aus traditionellem Wissen der Almwirtschaft, optimaler technischer Umsetzung, ausgesuchten Reifungs- und Oberflächenkulturen sowie der mehrmonatigen Reifung bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ laktosefrei ✓

Artikelnummer 52000	GTIN-Stück  9 004283 487016	GTIN-Verpackung 99004283487019	eco-ID 137939	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Österreich, Kärnten
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	10 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1694 kJ / 408 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,9 g

Artikelnummer 52000	GTIN-Stück  9 004283 487016	GTIN-Verpackung 99004283487019	eco-ID 137939	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib

Verpackungsmaterial..... PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... sehr aromatisch, würzig und kräftig, leicht süß, umami, fein-herb im Abgang; Aroma: nussig, typische Rotkulturnoten, geröstete Zwiebeln, vollmundig.

Geruch..... milchig, süß, fruchtig (Ananas)

Konsistenz..... geschmeidig aber schnittfest