



Schlierbacher Ziegencamembert, 100g

Schlierbacher Ziegencamembert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51035	 9 026500 004387	90265000004370	187690	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

ZIEGENMILCH*, Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Schimmelkulturen

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

Begonnen hat alles im Jahr 1924, als die heute größte Klosterkäserei Europas am Jakobitag, dem 25. Juli, von Bruder Leonhard gegründet wurde. Bereits seit 1999 werden in der Klosterkäserei herzhaftes Bio-Käsespezialitäten hergestellt, und 2008 begann die Käserei mit der Herstellung von Käsespezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch. Spezialisiert auf die Herstellung von Weich- und Schnittkäse, wuchs die Klosterkäserei Schlierbach, im Herzen Oberösterreichs, zum Marktführer im Segment Weichkäse mit Rotkultur heran. Erst im Jahr 2012 wurde das Unternehmen vollständig auf Bio umgestellt, um auch zukünftigen Generationen den Zugang zu regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität zu garantieren.

Besonderheiten

Der Schlierbacher Ziegencamembert ist laktosefrei.

Kurzbeschreibung

Zurückhaltend im Geschmack. Einfach nur Milchig und leicht nach frischen Pilzen schmeckend.



Schlierbacher Ziegencamembert, 100g

Schlierbacher Ziegencamembert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51035	 9 026500 004387	90265000004370	187690	

Rezept, Zubereitung

Bio Ziegencamembert schmeckt nicht nur als Brotbelag, sondern auch pur zu einem Glas Wein und mit saisonalen Früchten aus der Region kombiniert.

Rezept: Flammbrötchen mit Apfel, Birne, Zwiebeln und Käse

Für den Teig: 400g Mehl, 1/2 TL Salz, 1/2 Würfel Hefe 21g, 50ml Olivenöl, Butter für das Backblech, Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Quarkmasse: 2 Stängel Thymian, 250g Magerquark, 100g Schlierbacher Ziegenfrischkäse, 3 Eier, 2 EL Weichweizengrieß, Salz, Pfeffer, 1 Prise Chilischoten

Für den Belag: 1 große Zwiebel, 50ml Rotwein, 1 TL Zucker, 2 Äpfel, 2 Birnen, 140g Schlierbacher Ziegencamembert, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Hefe mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die aufgelöste Hefe mit dem Olivenöl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig zu zwei Fladen von ca. 20-24 cm ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Die Oberfläche mit etwas Thymian bestreuen. Den Quark mit dem Ziegenfrischkäse, den Eiern und dem Weichweizengrieß verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Masse auf die zwei Fladen streichen, dabei ca. 1,5 cm frei lassen. In den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit Rotwein und Zucker in einen Topf geben und etwas köcheln lassen. Die Äpfel waschen und entkernen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden. Die Fladen aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebeln, Birnen, Äpfeln und Ziegencamembert belegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 5 Minuten fertig backen. Mit Thymian garniert servieren. Guten Appetit!

Ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und frisch schmeckt, verlangt nach einem jungen, eher dezenteren Wein. So empfiehlt sich ein trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger junger Sauvignon wie zum Beispiel Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers mit hohem Sauvignonanteil. Ebenfalls zu empfehlen sind Weißburgunder, Chinon, Viognier, Vouvray, Haut Medoc.

Herstellung

Traditionelle Herstellungsverfahren und die Reifung im Klosterkeller betonen den ganz besonderen Geschmack des Schlierbacher Käsesortiments.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-9 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51035	 9 026500 004387	90265000004370	187690	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kremstal / Oberösterreich
Milchart	Ziege
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 45 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind 14 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1336 kJ / 322 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	1 g



Schlierbacher Ziegencamembert, 100g

Schlierbacher Ziegencamembert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51035	 9 026500 004387	90265000004370	187690	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... OPP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... angenehme Salznote, mit dezentem Ziegenmilcharoma und
angenehmer Pilznote

Geruch..... frisch, mild-säuerlich, mit Edelpilznuancen

Konsistenz..... weich, glatt, geschmeidig