



Schlierbacher Ziegen Camembert, 5x140g

Schlierbacher Ziegen Camembert



Artikelnummer 51034	GTIN-Stück 90265808	GTIN-Verpackung  9 026500 001812	eco-ID 111738	
-------------------------------	-------------------------------	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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, Edelschimmelpilzkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de



Schlierbacher Ziegencamembert,
5x140g

Schlierbacher Ziegencamembert



Artikelnummer 51034	GTIN-Stück 90265808	GTIN-Verpackung  9 026500 0018 12	eco-ID 111738	
-------------------------------	-------------------------------	---	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

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

Rezept: Flammbrötchen mit Apfel, Birne, Zwiebeln und Käse

Zutaten: 400g Mehl, ½TL Salz, ½Würfel Hefe 21g, 50ml Olivenöl, Butter für das Backblech, Mehl für die Arbeitsfläche

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

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

Zubereitung: 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. 20-24cm 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!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4°C bis 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose



Schlierbacher Ziegencamembert,
5x140g

Schlierbacher Ziegencamembert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
51034	90265808	 9 026500 001812	111738	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	0 %
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.	45 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Kremstal / Oberösterreich
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Weichkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 51034	GTIN-Stück 90265808	GTIN-Verpackung  9 026500 0018 12	eco-ID 111738	
-------------------------------	-------------------------------	---	-------------------------	---

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	OPP
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehme Salznote, mit dezentem Ziegenmilcharoma und angenehmer Pilznote
Geruch	frisch, mild-säuerlich, mit Edelpilznuancen
Konsistenz	weich, glatt, geschmeidig

