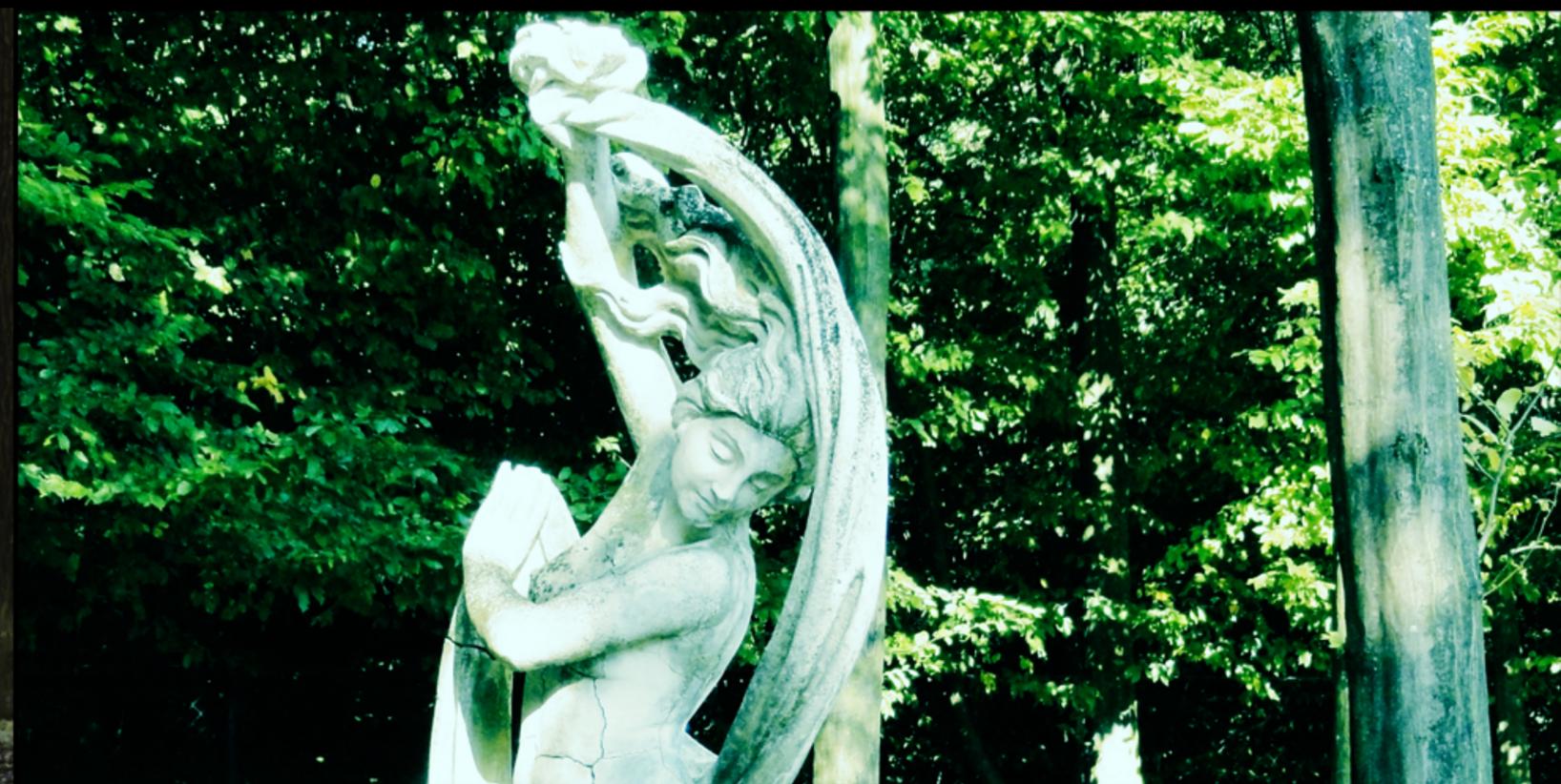


Familienbetrieb Grgic



AMBIENTPARK

Exklusive Bio Delikatessen



Vertriebspartner Schweiz:
bambio
www.bambio.ch





Die Bio Delikatessen werden im Ambient Park in der Nähe von Zagreb in Kroatien hergestellt. Der Naturpark liegt auf einer Fläche von 80'000 m², grenzt an ein grosszügiges Waldstück und bietet genügend abwechslungsreiches Weideland für eine artgerechte Haltung der 200 französischen Alpinen Ziegen.

Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger werden die natürlichen Abwehrkräfte von unseren Tieren und Pflanzen gestärkt. Wir verwenden im Sommer wie im Winter ausschliesslich Biofutter und verzichten auf Silage. Für den Bio Ziegenkäse verwendet der Ambientpark sein eigenes Lab und keine genveränderte Organismen.



Ambientpark

Bio Produkte



Für den Ziegenkäse wird ausschliesslich frische, unbehandelte Rohmilch verwendet. In der Käserei wird die Milch geprüft und danach in Wannen gefüllt. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, wird der Milch unser ganz spezielles Ziegenlab hinzugefügt. Für den Halbhartkäse wird die Gallerte mit einer Käseharfe wiederholt kreuz und quer zerteilt. Nach dem Salzbad werden die Käse weiterbehandelt und geschmiert.

Am nächsten Tag werden die Käse entformt und auf traditionell-handwerkliche Weise von allen Seiten mit Trockensalz eingerieben und in den Reifekeller gebracht. Dort werden sie regelmäßig gewendet und trocknen weiter. Nach einer Reifezeit von mindestens 3 Wochen hat er einen geschmeidigen, wunderbar weichschnittigen Teig und einen ganz spezifischen Geschmack.

Die Produktion unterliegt strengen Richtlinien. Alle notwendigen Geräte und Maschine-rie für die Herstellung des Käses stammen aus der Schweiz.

Der Ziegenkäse ist gut gereift und deshalb nahezu laktosefrei. Menschen mit Laktose-Intoleranz, der weltweit häufigsten Verdauungs-störung, vertragen den Ziegenkäse deshalb sehr gut.

ROHSTOFFE

- Rohmilch von Ziegen, die mit natürlichem Futter ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln ernährt werden.
- Lab aus der eigenen Zucht.

FORM UND AUSSEHEN

Runder Laib mit geschmierter, weisslicher und gesunder Rinde.

Durchschnittliche Nährwerte auf 100g

Energiewert (kcal) 90

Kohlenhydrate (g) 0

Eiweiss (g) 25

Fett (g) 25

Mit ca. 0.1 Gramm Salz pro 100 Gramm weist der Ziegenkäse zudem einen eher tiefen Salzgehalt auf.

Es wird komplett auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet



Der Unterschied



Eine Kuh kann durchschnittlich bis zu 40 Liter Milch pro Tag liefern. Eine Ziege wird bei uns Handgemolken und liefert nur 2 bis 5 Liter. Von der Ziege weiss man, dass sie sehr wählerisch ist und die Nahrung immer nach Geruch und Geschmack vorprüft. Sie lieben die Abwechslung, zupfen die besten Kräuter aus der Weide und kappen die bunten Blüten.

Im Vergleich zur Kuh benötigt die Ziege das dreifache an Futter auf ihr Körpergewicht. Trotzdem liefert sie nur ein Zehntel der Milchmenge und gibt nur an etwa 200 Tagen pro Jahr Milch.

Ziegen- und Kuhmilch sind sich in ihrer Zusammensetzung recht ähnlich. Ein wesentlicher Unterschied liegt in der Fettsäurezusammensetzung. Der deutlich höhere Anteil an Dapryl- und Caprinsäure ist der Grund für den unverkennbaren Ziegenkäsegeschmack. Die höhere Zahl an kurzkettigen Fettsäuren sowie die kleineren Fettkügelchen machen die Ziegenmilch leichter verdaulich. Ziegenmilch weist allgemein in 100kcal die höchste Mineralstoffdichte auf, vor allem bezüglich Kalzium und Phosphor. t

Der vergleichsweise tiefe Beta-Carotin-Gehalt führt zu der weisseren Farbe von Milch und Käse.

Käsesorten unterscheiden sich in der Milchart im Fettgehalt, in der Gerinnungsart, im Wassergehalt und in der Reifungsart.



Der Unterschied



Der Naturpark ist für die umliegenden Bewohner und Schulen als Ausflugsziel gedacht. Unser Ziel ist eine verbesserte Vernetzung der Institutionen und Unternehmen. Hier lernen sie die Essenz der gesunden Ernährung, wir machen sie mit der Produktion von Ziegenmilch und der Verarbeitung zu Käse vertraut. Der Ambientpark unterstützt und fördert die Bio Produktion in Kroatien und organisiert wöchentliche Führungen durch die eigene Käserei.



Lust auf ein paar Tage Erholung in einer Luxussuite im Ambientpak? Oder eine geführte Gourmetreise? Ein Romantisches Candellight Dinner am Privatstrand?

Wir nehmen uns Zeit für Ihre Bedürfnisse und liefern Ihnen Ihr persönliches Erlebnis in Kroatien. Garantiert keine Katalogferien.

Mehr infos unter bambireisen.ch oder der Nummer 1: ++385 91 570-9333
Nummer 2: ++385 91 470-9333
www.ambientpark.hr
E-mail: info@ambientpark.hr

