

ADIANO



HANDWERKLICH ERZEUGTER MANCHEGO-KÄSE MIT
GESCHÜTZTER HERKUNFTSBEZEICHNUNG



Vorzüglichkeit,
Auszeichnung und Harmonie



CERTIFICADO POR

AENOR

ADIANO

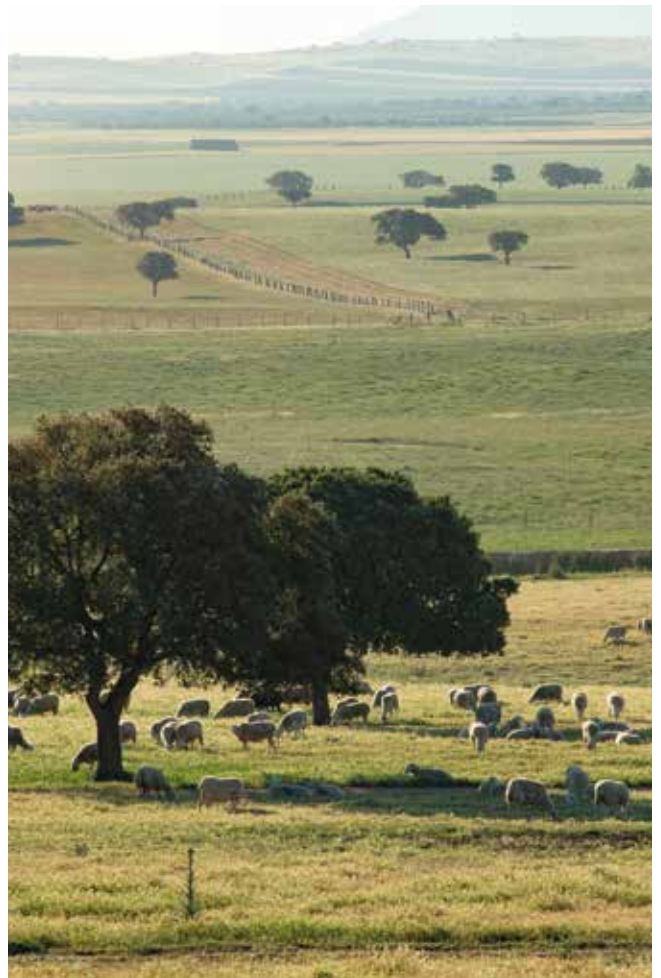
Bei Adiano erzeugen wir Manchego-Käse handwerklich aus der Rohmilch unserer reinrassigen Manchego-Schafe, die auf den Weiden unseres eigenen Landguts sorgfältig gefüttert werden, wo sie die Schönheit und Freiheit eines weitläufigen, beispiellosen Naturparks am Fuße des Toledo Gebirges genießen.

Vorzüglichkeit, Auszeichnung und Harmonie bei der Erzeugung von ADIANO, dem Käse unter den Käsen

ADIANO ist mit seiner begrenzten Produktion der ideale Käse für alle, die sich nach einem exklusiven und anspruchsvollen Geschmackserlebnis sehnen. Für diejenigen, die etwas mehr in Käse suchen, für diejenigen, die etwas mehr von Käse erwarten.

The first and only artisan Manchego cheese in Spain to obtain the "Animal Welfare Certification".

Unsere Käserei in Ciudad Real hat als erste das Tierschutzzertifikat erhalten, das AUSSCHLIESSLICH an diejenigen vergeben wird, die sich nicht damit begnügen, die Gesetze einzuhalten, sondern die über die Anforderungen und Erwartungen hinausgehen und den Tierschutz zu ihrer Lebensweise machen.



THE FARM



Unser Landgut „El Campillo“ liegt in einer Enklave von außergewöhnlicher natürlicher Schönheit im Tal des Flusses Bullaque, am Fuße des Toledo-Gebirges

Die Orographie des Geländes besteht hauptsächlich aus Weiden, auf denen an bestimmten Monaten des Jahres Tierfutter ausgesät wird, natürlichen immergrünen Weiden, Niederwald und dichten Wäldern. Der Fluss Bullaque fließt durch das Anwesen und bereichert mit seinem Wasser das Land und die Pflanzen.

Natürliche immergrüne Weiden, Niederwald und dichte Wälder

Unser Landgut verfügt über sämtliche Einrichtungen, die für die selbstständige und unabhängige Herstellung von Käse während des gesamten Lebenszyklus des Produkts erforderlich sind: Acker- und Weideflächen, Ställe, Heuschober, Wassertanks für die Tränkung der Tiere und die Bewässerung, Zucht- und spezielle Pflegeeinrichtungen, Melkstände, Käserei und Kammern für die Reifung und Konservierung des Käses.

Aus diesem Grund erfolgen alle Fertigungsschritte unseres Käses, von der Produktion des Tierfutters bis hin zur erlesenen und nachhaltigen Verpackung, auf dem Landgut.

Darüber hinaus verfügt unsere Manchego-Käserei über eine Abfallverwertungsanlage, die unsere Umweltbelastung und unseren ökologischen Fußabdruck minimiert und uns in unserem Bestreben, eine zu 100% nachhaltige Marke zu werden, NOCH mehr unterstützt.

CATTLE BREEDING

ADIANO hat seinen eigenen Viehbestand, der nach mehrjähriger SUCHE und Auswahl der besten reinrassigen Manchego-Schafe in ganz Castilla la Mancha entstanden ist.

Unsere Schafe sind der wichtigste Grund für den unvergesslichen Geschmack unseres Käses. Deshalb kümmern wir uns mit äußerster Sorgfalt und Hingabe um sie

Sie leben glücklich auf unserem Landgut, wo sie in ihrem eigenen Tempo wachsen und das ganze Jahr über grasen. Fast alles, was sie fressen, stammt von den Wiesen, auf denen sie frei grasen, oder ist Teil von dem, was wir exklusiv für sie auf unserem Landgut anbauen und dann ernten, um sie mit einer nährstoffreichen und abwechslungsreichen Ernährung zu versorgen.



Alle unsere Schafe genießen einen Zustand der Halbfreiheit, in dem sie täglich abwechselnd auf der Weide grasen, rennen, sich sonnen oder ausruhen, und in unseren Ställen, die mit der NEUESTEN verfügbaren Tierschutztechnologie (Animal Welfair™) ausgestattet sind, gemolken werden oder die Nacht zum Schutz vor den Elementen verbringen.

Unsere Ställe sind mit der NEUESTEN verfügbaren Technologie ausgestattet, die auf das Wohlbefinden der Tiere ausgerichtet ist (Animal Welfair™).

Dank unserer Bemühungen und der ausgezeichneten Bedingungen, unter denen die Tiere leben, ist es uns gelungen, einen Bestand von freilaufenden Manchego-Schafen mit allen für sie typischen Merkmalen hinsichtlich Gesundheit, Vitalität und Genetik zu schaffen, der uns Milch von außergewöhnlicher Qualität und organoleptischen Eigenschaften für die Erzeugung unserer Käsesorten gewinnen lässt.



KÄSE

Unsere Käsesorten sind eine wahrhaftige Reise für die Sinne

ADIANO, echter handwerklich erzeugter Manchego-Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Hergestellt auf natürliche und traditionelle Weise, nach dem Rezept, das schon immer verwendet wurde, unter Beachtung der notwendigen Reifezeit und unter Verwendung des bestmöglichen Rohstoffs: der Milch unserer authentischen Manchego Rasseschafe, die auf unserem Landgut auf natürliche Art wachsen und leben.

Auf diese Weise erhalten wir einen EINZIGARTIGEN handwerklich erzeugten Manchego-Käse von außergewöhnlicher Qualität und mit einem authentischen und unvergleichlichen Geschmack, der in Erinnerung bleibt.



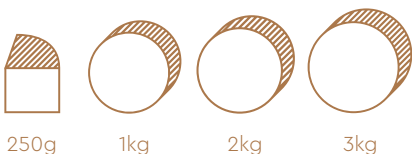


HALBHART SEMICURADO

60 - 120 TAGE
GESCHÜTZTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNG
HANDWERKLICH ERZEUGTER
MANCHEGO-KÄSE



VERFÜGBARE FORMATE



250g

1kg

2kg

3kg

Ein handwerklich, ausschließlich aus frisch gemolkener Milch von unseren reinrassigen Manchego-Schafen erzeugter, halbgereifter Manchego-Schafskäse. Schafe, die ihr Futter von den Weiden unseres eigenen Landguts und von dem, was wir dort ernten, beziehen. Ein handwerklich erzeugter, unpasteurisierter Rohmilchkäse, dem keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel zugesetzt werden.

In seinen eigenen Schimmelpilzen gereift, was ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht, und mit einer natürlichen, essbaren Rinde. Ein handwerklich erzeugter Manchego-Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung, der sich durch außergewöhnliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet, bei dem die natürlichen Fermente erhalten bleiben, was zu Nuancen in Geschmack, Aroma und Textur führt, die in dieser Kategorie einzigartig sind.

Ingredients: raw sheep's milk from La Mancha, lactic ferments, rennet and salt.
Minimum dry extract: 55% fat/ minimum dry extract: 50%.

Nährwerttabelle: (pro 100g)

Energiewert	1863KJ - 425 Kcal		
Fette	38g	Gesättigt	28g
Gesättigt	0,5g	ZUCKER	0,5g
Proteine	25g	Sal	1,6g



HART CURADO

120 - 140 TAGE
GESCHÜTZTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNG
HANDWERKLICH ERZEUGTER
MANCHEGO-KÄSE



VERFÜGBARE FORMATE



250g

1kg

2kg

3kg

Ein gereifter Käse, der ausschließlich aus frisch gemolkener Milch von unseren reinrassigen Manchego-Schafen hergestellt wird. Unpasteurisierter, handwerklich erzeugter Manchego-Schafskäse, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel.

Unser Manchego-Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung reift in seinen eigenen Schimmelpilzen, weshalb seine ganz natürliche Rinde zu 100% genießbar ist. Das macht auch seinen Geschmack und seine Textur wirklich EINZIGARTIG. Ein Käse mit außergewöhnlichen organoleptischen Qualitäten, bei dem die natürlichen Fermente erhalten bleiben und für Geschmacks- und Aromanuancen sorgen, die in seiner Kategorie einzigartig sind.

Zutaten: Manchego-Schafsrohmilch, Milchfermente, Lab und Salz. Hergestellt aus roher Manchego-Schafsmilch. Mindesttrockenextrakt: 55% Fett / Mindesttrockenextrakt: 50%

Nährwerttabelle: (each 100g)

Energiewert	1863KJ - 425 Kcal		
Fette	38g	Gesättigt	28g
Kohlenhydrate	0,5g	ZUCKER	0,5g
Proteine	25g	Sal	1,6g

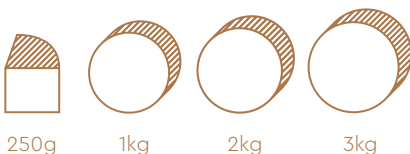


ALT HART VIEJO

> 240 TAGE
GESCHÜTZTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNG
HANDWERKLICH ERZEUGTER
MANCHEGO-KÄSE.



VERFÜGBARE FORMATE



250g

1kg

2kg

3kg

Ein handwerklich erzeugter, lange gereifter Manchego-Schafskäse, der ausschließlich aus frisch gemolkener Milch von unseren reinrassigen Manchego-Schafen hergestellt wird. Schafe, die ihr Futter von den Weiden unseres eigenen Landgutes und von dem, was wir dort ernten, beziehen. Ein handwerklich erzeugter, unpasteurisierter Rohmilchkäse, dem keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel zugesetzt werden.

In seinen eigenen Schimmelpilzen gereift, was ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht, und mit essbarer natürlicher Rinde. Ein handwerklich erzeugter Manchego-Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung, der sich durch außergewöhnliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet, bei dem die natürlichen Fermente erhalten bleiben, was zu Nuancen in Geschmack, Aroma und Textur führt, die in dieser Kategorie einzigartig sind

Zutaten: Manchego-Schafsroh Milch, Milchfermente, Lab und Salz. Hergestellt aus roher Manchego-Schafsmilch. Mindesttrockenextrakt: 55% Fett / Mindesttrockenextrakt: 50%

Nährwerttabelle: (each 100g)

Energiewert	1863KJ – 425 Kcal		
Fette	38g	Gesättigt	28g
Kohlenhydrate	0,5g	ZUCKER	0,5g
Proteine	25g	Sal	1,6g





UMWELT

Bei ADIANO wird jeder einzelne Herstellungsschritt unserer Käsesorten in der Überzeugung durchgeführt, dass Schutz und Pflege von Umwelt, Natur und Tieren unerlässlich sind, um eine nachhaltige Zukunft zu gewährleisten.

ADIANO gibt uns die Möglichkeit, nicht nur für Käsereien auf der ganzen Welt, sondern für alle Akteure in der Agrar- und Ernährungsindustrie der Maßstab zu sein.

Die einzige handwerkliche Manchego-Käserei mit dem AENOR-Tierschutzzertifikat.

Unser Engagement für die Natur treibt uns an, die Industriestandards anzuheben, um in unserer Branche der Maßstab für diejenigen zu sein, die verstehen, dass es ebenso wichtig ist, ein Produkt von außergewöhnlicher Qualität anzubieten, wie die Tiere und die natürliche Umgebung, in der wir arbeiten, sorgfältig und nachhaltig zu behandeln.

Die Zertifizierung ist das Ergebnis von 15 Jahren Forschung und der Arbeit von mehr als 400 Wissenschaftlern

Es basiert in bahnbrechender Weise auf den Protokollen der europäischen Projekte Welfare Quality und AWIN® (Animal Welfare Indicators), die eine strenge Prüfung des Tierschutzes durch direkte Beobachtung der Tiere, ihrer Entwicklung, ihres Verhaltens und ihres Zustands sowie ihres Umfelds und die Überprüfung der Einhaltung der Rechtsvorschriften beinhalten.



× × × × × × × ×

Adiano, Vorzüglichkeit in jeder Hinsicht

× × × × × × × ×



CAHS 

Consultoria Agroalimentaria
Hispano Suiza

T +41 (0) 41 440 03 61
M +41 (0) 78 849 10 36

office@cahs.ch
www.cahs.ch

Kontaktieren Sie uns
Wir sind gerne für Sie da und wir beraten Sie gerne persönlich!

