

<b>Artikelnummer</b> 20130	<b>GTIN-Stück</b>  3 440771 069009	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440771106909	<b>eco-ID</b> 275882	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon  
FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

ZiegenMILCH\*, Milchsäurekulturen, Lab,  
Reifungskulturen; geaschtes Salz (Salz, Farbstoff: Pflanzkohle) auf der Rinde

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.*

## Kurzbeschreibung

Handwerkliche Herstellung, Ziegenmilch, feiner Geschmack mit dezentem Ziegenaroma, cremige Konsistenz, streichfähig

## Rezept, Zubereitung

Dieser milde, sehr junge Ziegenweichkäse wird gerne pur mit einem Stück rustikalem Brot aber auch mit frischen Kräutern oder Gemüse nach Wahl verzehrt.

Gemüse mit Ziegenweichkäse Topping:

Zutaten für 4 Personen: 4 Zucchini; 2 Auberginen; 1 EL Olivenöl; 1 TL gehackter Rosmarin; Salz, Pfeffer, ca. 200 g Ziegenfrischkäse, 1-2 EL Milch, frisch geriebener Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 feste Tomaten, zerkleinerte Walnüsse, fein geschnittenes Basilikum

Zubereitung: Zucchini und Auberginen abspülen und längs halbieren. Die Schnittfläche mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einritzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und die Schnittfläche damit bestreichen. Zucchini und Auberginen zuerst mit der Schalenseite in die Pfanne legen und bis zur gewünschten Gar-Stufe anbraten, dann wenden und analog die Schnittflächen anbraten. Den Ziegenweichkäse mit Milch und Parmesan verrühren. Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp auf den Zucchini- und Auberginenhälften verteilen. Bon Appetit.





Sainte Maure, 2x300g  
Der Besondere Ziegenkäse



<b>Artikelnummer</b> 20130	<b>GTIN-Stück</b>  3 440771 069009	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440771106909	<b>eco-ID</b> 275882	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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.

### Herstellung

In einem Edelstahlbehälter wird die frische Milch mit Kälberlab versetzt und dann 24 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Ruhezeit hat sich die Milch getrennt: Oben befindet sich die Molke, unten der festere Käsebruch. Dieser Käsebruch wird von Hand in die Käseformen gefüllt (moulé à la main à la louche) und die Restmolke abgelassen. Dann vergeht wieder ein Tag und der weiße Käse wird fest. Nach 2 Tagen werden die Käse aus der Form genommen und mit einem Gemisch aus Pappelasche und Salz bestreut. Diese Kombination aus Salz und Asche schützt den Käse vor dem Austrocknen. In diesem milden, sehr jungen Stadium ist er bereits versandfertig und besticht mit einem frischen, mild-säuerlichen Geschmack.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

### Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

### Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 20130	<b>GTIN-Stück</b>  3 440771 069009	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440771106909	<b>eco-ID</b> 275882	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Dordogne Périgord
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Chene Vert
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

Grund für Version ..... Artikelnummer

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

### weitere Bezeichnungen

Aussprache ..... Ssânt Mohr

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt, Mit Farbstoff
Zusammensetzung des Schutzgases	20% CO2/ 80% N2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Ziegenmilch hergestellt. Strohalm im Käse nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Sainte Maure, 2x300g  
Der Besondere Ziegenkäse



<b>Artikelnummer</b> 20130	<b>GTIN-Stück</b>  3 440771 069009	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440771106909	<b>eco-ID</b> 275882	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	901 kJ / 217 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PA, PE, PP

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich, angenehmes Ziegenmilcharoma, ein Hauch von Zitrone
Geruch	frisch, mild-säuerlich, ein Hauch von Ziegenmilcharoma, blumig
Konsistenz	quarkig, weich mit zartem Schmelz