




Brie La Pérelle, 1kg
Brie La Pérelle



Artikelnummer 10927	GTIN-Stück  3 252950 010319	GTIN-Verpackung 83252950010315	eco-ID 308443	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen

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

Erleben Sie die Käsespezialität Brie La Pérelle, die mit höchster Hingabe und Tradition in der renommierten Fromagerie Graindorge hergestellt wird. Die Ursprünge dieser Käserei reichen bis ins Jahr 1910 zurück, als der visionäre Landwirt, Käser und spätere Affineur Eugène Graindorge die Tore seiner Käserei öffnete. In einer Ära, in der Käse noch auf idyllischen Bauernhöfen entstand und an Affineure verkauft wurde, ließ sich Graindorge in Livarot nieder. Dort erwarb er sorgfältig ausgewählte Käse, um sie auf seinem Bauernhof in La Pérelle zu veredeln. Diese reiche Geschichte des Handwerks und der Leidenschaft für Käse wurde von der nachfolgenden Generation, den beiden Söhnen Graindorges, erfolgreich fortgesetzt.

Seit 2016 steht die Fromagerie unter der kundigen Leitung von Bruno Lefevre, einem leidenschaftlichen Käser mit tiefen Wurzeln in einer traditionsreichen Käserfamilie. Lefevre ist entschlossen, das über hundertjährige Know-how zu bewahren und die Tradition der exzellenten Käseproduktion fortzusetzen. Sein Streben, das Erbe zu wahren und weiterzugeben, spiegelt sich in jedem Bissen Brie La Pérelle wider.





Brie La Pérelle, 1kg
Brie La Pérelle



Artikelnummer 10927	GTIN-Stück  3 252950 010319	GTIN-Verpackung 83252950010315	eco-ID 308443	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Ein berühmter Käsehersteller mit jahrzehntelanger Tradition.

Kurzbeschreibung

Tauchen Sie ein in den exquisiten Genuss von Brie La Pérelle aus der traditionsreichen Fromagerie Graindorge, seit 1910 Meister der Käseherstellung.

Rezept, Zubereitung

In Frankreich wird Brie auf unterschiedliche Arten genossen, abhängig von persönlichen Vorlieben und kulinarischen Traditionen. Hier sind einige gängige Wege, Brie zu genießen: Den Brie zimmerwarm direkt vom Stück genießen. Das cremige Innere des Bries harmoniert gut mit der knusprigen Textur von Brot oder Crackern.

Brie ist ein beliebter Bestandteil von Käseplatten in Frankreich. Er wird oft mit anderen Käsesorten, Trauben, Nüssen und Marmeladen kombiniert, um eine vielfältige Geschmackspalette zu bieten.

Brie harmoniert gut mit verschiedenen Weinsorten. Ein leichter, trockener Weißwein, wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay ist eine beliebte Wahl. Für Rotweinliebhaber könnte ein leichter Rotwein wie Pinot Noir eine gute Option sein. Brie und Champagner sind eine klassische Kombination. Die spritzige Frische des Champagners bildet einen schönen Kontrast zur Cremigkeit des Bries. Ein leichtes Bier, wie zum Beispiel ein helles Ale, kann ebenfalls gut zu Brie passen.

An alkoholfreien Getränken harmonieren gut gekühltes Mineralwasser, Fruchtsäfte wie Apfel-, Trauben- oder Birnensaft - auch als Schorle - sowie ein leicht gesüßter Eistee.

Herstellung

Dieser Brie la Pérelle wird aus sorgfältig ausgewählter Bio-Milch von normannischen Bauernhöfen hergestellt. Das milde und feuchte Klima dieser Region ermöglicht es den Kühen, einen Großteil des Jahres unter freiem Himmel zu verbringen und die Vorzüge des saftigen Grüns zu genießen.

Die Milch, gewonnen von der Kuhrasse Normande, zeichnet sich nicht nur durch ihren vollmundigen Geschmack aus, sondern ist auch besonders reich an Aromen, Mineralsalzen und Spurenelementen. Diese natürliche Vielfalt macht sie zu einem idealen Grundstoff für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Käse.

Tauchen Sie ein in die Welt des reinen Genusses und erleben Sie, wie die harmonische Verbindung von natürlicher Umgebung, sorgfältiger Tierpflege und traditioneller Handwerkskunst einen Bio-Brie hervorbringt, der nicht nur köstlich ist, sondern auch die Essenz der Natur in sich trägt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



Brie La Pérelle, 1kg
Brie La Pérelle



Artikelnummer 10927	GTIN-Stück  3 252950 010319	GTIN-Verpackung 83252950010315	eco-ID 308443	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Fromagerie de Livarot
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	schimmelgereift
Labart	mind. 18 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	1,6 %
Rinde verzehrbar	Meersalz jodiert
Rinde	ja
Käseform	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	18 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bri la Pärell
------------	---------------



Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	aus erhitzter, nicht pasteurisierter mikrofiltrierter Milch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Brie La Pérelle, 1kg
Brie La Pérelle



Artikelnummer 10927	GTIN-Stück  3 252950 010319	GTIN-Verpackung 83252950010315	eco-ID 308443	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1210 kJ / 291 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Holz, Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	je nach Reifestufe mild bis kräftig, milchige, fruchtige Aromen, Champignon-Noten
Geruch	frisch, laktisch, Duft nach Champignons
Konsistenz	je nach Reifestufe quarkig bis cremig gereift