



Camembert au Calvados La Pérelle, 250g

Camembert au Calvados La Pérelle



Artikelnummer 10929	GTIN-Stück  3 252950 010333	GTIN-Verpackung 13252950010330	eco-ID 308536	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, Milchsäurekulturen, Lab, Calvados*

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

Der Camembert ist einer der berühmtesten Käse der Welt. Diese Köstlichkeit stammt aus der Normandie, der ursprünglichen Herkuftsregion des Camembert.

Der Camembert La Pérelle wird in der Fromagerie Graindorge hergestellt. Der Landwirt, Käser und spätere Affineur Eugène Graindorge gründete die Käserei im Jahr 1910. Damals wurden Käse auf Bauernhöfen hergestellt und an Affineure verkauft. Er ließ sich in Livarot nieder, kaufte Käse und veredelte sie auf seinem Bauernhof in La Pérelle. Aus der nächsten Generation führen zwei Graindorge-Söhne das Unternehmen mit Erfolg weiter. Seit 2016 wird Graindorge von Bruno Lefevre geleitet, der selbst aus einer Käserfamilie stammt. Er ist seinem Land sehr verbunden und möchte die Weitergabe eines mehr als hundertjährigen Know-hows fortsetzen.

Besonderheiten

Dieser Camembert ist eine exquisite Geschmackssinfonie aus cremigem Weichkäse und fruchtigem Calvados, der direkt in den Bruch eingearbeitet wird. Ein kulinarisches Highlight, das die Sinne auf eine unvergessliche Reise entführt.






Camembert au Calvados La Pérelle, 250g

Camembert au Calvados La Pérelle



Artikelnummer 10929	GTIN-Stück  3 252950 010333	GTIN-Verpackung 13252950010330	eco-ID 308536	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Eine exquisite Geschmackssinfonie aus cremigem Camembert und fruchtigem Calvados. Ein kulinarisches Highlight für die Sinne.

Rezept, Zubereitung

Genießen Sie Camembert au Calvados am besten bei Raumtemperatur. Schneiden Sie die Rinde vorsichtig auf und lassen Sie den verführerischen Duft des mit Calvados angereicherten Käseteigs auf sich wirken. Streichen Sie den cremigen Käse auf frisches Baguette oder kombinieren Sie ihn mit saftigen Birnenscheiben für ein unvergessliches Gaumenerlebnis. Lassen Sie sich von der einzigartigen Fusion aus cremiger Textur und dem Hauch von Calvados verführen – ein wahrer Genussmoment.

Herstellung

Dieser Camembert wird im Ort Livarot aus Bio-Milch von ausgewählten, normannischen Bauernhöfen hergestellt. Das Klima dort ist mild und feucht, so können die Kühe einen Großteil des Jahres unter freiem Himmel verbringen und vom saftigen Gras profitieren. So wird die Milch der Kuhrasse Normande nicht nur reich an Aromen, Mineralsalzen und Spurenelementen, sondern auch ein idealer Grundstoff für qualitativ hochwertige Camemberts.

Der Camembert au Calvados La Pérelle wird mit einer delikaten Note von Calvados verfeinert. Für diesen Prozess wird Calvados in den Bruch gegeben. Diese Methode verleiht der Spezialität eine feine, raffinierte Geschmacksnuance, die ihn zu einem unvergleichlichen Genusserlebnis macht. Der Calvados, mit seiner reichen Tradition und intensiven Aromen, fügt eine subtile Komplexität hinzu, die den Charakter des Käses unterstreicht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10929	GTIN-Stück  3 252950 010333	GTIN-Verpackung 13252950010330	eco-ID 308536	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	mikrofiltriert, thermisiert
Homogenisiert	nein
Physiologische Behandlung der Milch	mit mikrofiltrierter Milch hergestellt
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Fromagerie de Livarot
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 12 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz jodiert
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Packungsart	Standardgröße
Reifezeit Einheit	12 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	Ka.mom.bähr o Kallwadoss la Pärell
------------	------------------------------------

Gesetzliche Angaben



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



Camembert au Calvados La Pérelle, 250g

Camembert au Calvados La Pérelle



Artikelnummer 10929	GTIN-Stück  3 252950 010333	GTIN-Verpackung 13252950010330	eco-ID 308536	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	Stück
Verpackungsmaterial	Holz, Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	zarte Aromen nach Calvados, vollmundig, reichhaltig, nach Champignon
Geruch	zarter Duft nach Calvados und typischen Camembert-Aromen
Konsistenz	weich, glatt, elastisch, cremig