

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
12755	 3 254550 032005	93254550032008	89542	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Allgemeines

Die kugelförmige Mimolette oder auch ´Boule de Lille´ genannt, wird aus pasteurisierter Milch an der Nordküste Frankreichs hergestellt. Sein Name stammt von dem französischen Wort ´mimou´ ab, was so viel wie halbweich bedeutet und sich auf seinen Teig bezieht.

Seine Ähnlichkeit mit dem holländischen Kugel-Edamer kann man nicht leugnen, allerdings ist der Mimolette geschmacklich ein ganz anderer Käse. Vermutungen zufolge, begannen die Franzosen im 17. Jahrhundert diesen Käse nach der holländischen Edamer-Methode herzustellen, nachdem der Minister Colbert ein Einfuhrverbot ausländischer Waren verhängte.



Besonderheiten

Der Mimolette ist in vier verschiedenen Reifestufen erhältlich. Ein junger Käse reift mindestens 3 Monate, ein mittelalter, auch demi vieille genannt, darf mindestens 6 Monate in den Reifekellern verbringen und ab 12 Monate spricht man von einem alten Käse ´vieille´. Uralt oder ´très vieille´ ist die Mimolette, wenn sie älter als 2 Jahre ist.

Kurzbeschreibung

Der 1 Jahr gereifte Mimolette schmeckt aromatisch, salzig und leicht nach Karamell. Eyecatcher auf der Käseplatte.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu jungem Mimolette passen nicht allzu körperreiche Weißweine. Zu älter gereiften Sorten sind gut strukturierte Rotweine und Likörweine zu empfehlen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Die Mimolette kann man als Reibekäse zum Verfeinern von würzigen Strudeln sowie Gemüseuchen und Pastagerichten verwenden. Besonders gut harmonisieren schwarze Johannisbeeren und Heidelbeerkompott.



Mimolette vieille, 3,0kg

Mimolette vieille



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
12755	 3 254550 032005	93254550032008	89542	

Herstellung

Bei der Herstellung wird pasteurisierte Kuhmilch unter Zugabe des Naturfarbstoffes Annato oder ´teinture de roucou´ = Orleansfarbstoff (orange-gelb aus dem Samen des tropischen Ruku-Baumes), Lab und Milchsäurekulturen erwärmt. Die Käsebruchbearbeitung erfolgt in sog. Holländerwannen.

Nach dem vollständigen Molkeentzug folgt das Vorpressen durch Holz-oder Metallplatten. Der geschnittene Bruchkuchen wird manuell in Formen gefüllt. Nach dem ersten Pressen und der Behandlung im Salzbad für etwa 4 Tage, wandert der Käse zur Trocknung in den Trockenraum. Die Reifung beansprucht bei dieser Sorte mind. 12 Monate, in denen die Mimolette ihren fruchtig-würzigen Geschmack entwickeln.

Die Rinde ist bei jungem Käse relativ glatt, mit fortschreitendem Alter wird sie dicker und ähnelt einer mit Kratern übersäten Mondlandschaft. In den Kratern siedeln Milben, denen der Käse seine löchrige Oberfläche verdankt. Isigny verfügt über mehrere Reifekeller, die jeweils mit einer unterschiedlicher Milbenmenge ausgestattet sind.

Die Laibe werden nach Kundenwunsch in die verschiedenen Reifekeller gebracht und während der Reifung regelmäßig gepflegt.

Sonstige Hinweise

Auf der Oberfläche kann leichter Schimmel auftreten. Dieser stellt aber keine Gefahr da und kann einfach leicht abgebürstet werden.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin E160b(ii), Festigungsmittel: Calciumchlorid

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose



Mimolette vieille, 3,0kg
Mimolette vieille



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
12755	 3 254550 032005	93254550032008	89542	

Weitere Eigenschaften

ungesüßt✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	extra-hart
Fett i. Tr.	40 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 12 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	3 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	Annatto Norbixin E160b(ii)
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	12 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10, DE-ÖKO-003

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mimolett Wijäi
------------	----------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Mit Farbstoff
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Rinde nicht zum Verzehr geeignet.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
12755	 3 254550 032005	93254550032008	89542	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1623 kJ / 390 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	33 g
Salz	3 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Saranfolie

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogene Salznote, aromatisch-würzig, mit angenehmer Schärfe, nuancenreich, mit Frucht- und Röstaromen und Nuancen von Karamell, umami
Geruch	fruchtig mit Röstaromen
Konsistenz	bissfest, kompakt, bei länger gereiften Sorten hart und leicht brüchig

