



Camembert Isigny, 250g

Camembert Isigny



Artikelnummer 12420	GTIN-Stück  3 254550 032807	GTIN-Verpackung 13254550032804	eco-ID 55913	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

mikrofiltrierte KuhMILCH* , Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, 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.



Allgemeines

Der Camembert ist einer der berühmtesten Käse der Welt. Er stammt aus der Pays d'Auge, einer Landschaft in der Normandie die sich über die Départements Calvados und Orne und ein Stückchen in der Eure erstreckt. Die Landschaft ist mit den Orten Camembert, Livarot und Pont-l'Évêque ist in die Käsegeschichte eingegangen.

Unser Camembert Isigny kommt aus dem Ort Isigny-sur-Mer, eine französische Gemeinde im Département Calvados in der Region Normandie. Diese Herkunft verleiht ihm seinen unverwechselbaren Camembert-Charakter. Die Region Isigny war bis zum Rückzug des Meeres im 16. Jahrhundert eines der größten Feuchtgebiete Europas. Es hinterließ einen Lehmboden mit reichhaltigen Schwemmland-Sedimenten, auf denen reichlich grünes Gras wächst. Seit Jahrhunderten produzieren die Milchbauern der Region außergewöhnlich feine Milch und verdienen sich einen guten Ruf für Qualität.



Camembert Isigny, 250g
Camembert Isigny



Artikelnummer 12420	GTIN-Stück  3 254550 032807	GTIN-Verpackung 13254550032804	eco-ID 55913	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Durch das schonende Verfahren der Mikrofiltration behält die Milch einen gewissen Rohmilchgeschmack. Der Camembert wird in Frankreich auf dem Deckel liegend versandt. So sollte er auch bis zum Verkauf an den Kunden gelagert werden. Denn derart gelagert sackt der Camembert-Teig in den Deckel und wenn man ihn öffnet hat der Käse eine schöne, volle Oberseite. Mit dieser präsentiert man ihn auch.

Kurzbeschreibung

Vollmundig und weich mit feinem Kohlaroma im reifen Zustand. In jungem Reifestadium ist er einfach nur milchig und fein-säuerlich.

Rezept, Zubereitung

Ein Klassiker: Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten: 2 Camembert Isigny | 100 ml fettarme Milch | Paniermehl | Preiselbeeren | Essig | Öl | Salz | Pfeffer | Gewürze nach Belieben | Salat nach Belieben

Zubereitung: Salat putzen, waschen, in Streifen schneiden und nach Belieben mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Camembert in Spalten schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Camembert zuerst in die Milch tauchen, dann in Paniermehl wenden und schließlich in das heiße Öl geben. Ca. 2 Minuten unter Wenden braten. Camembert, Salat und Preiselbeeren auf einem Teller anrichten und sofort servieren. Bon Appétit.

In Frankreich werden zu Camembert Rotweine und Cidre (Apfelweine) gereicht. Man empfiehlt liebliche Sorten und junge Merlot-Weine aber auch fruchtige Weißweine stellen eine hervorragende Ergänzung dar.

Herstellung

Dank des salzigen Meerwassers des Kanals in Kombination mit frischem Wasser von der Cotentin-Halbinsel und den Bessin-Sümpfen ist das Klima in der Region mild und feucht. Die Kühe, die auf diesen Weiden weiden, fressen Gras, wodurch ihre Milch reich an Mineralsalzen und Spurenelementen ist.

Die mikrofiltrierte Milch wird auf 34°C erwärmt und mit Milchsäurebakterien und Lab versetzt. Die Gallerte wird vorsichtig mit einer Käseharfe geschnitten. Der so entstandene Käsebruch wird nun mit speziellen Schöpfkellen in die kleinen perforierten Käseformen gefüllt. Nach dem Abtropfen der Molke werden die Käse dann zum Trocknen auf Gitter gesetzt. Dann werden sie trocken gesalzen und kommen in die Reiferäume. Am 12. Tag kann der Käse in seine traditionelle Holzkiste verpackt werden, in der er weiter reift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 12420	GTIN-Stück  3 254550 032807	GTIN-Verpackung 13254550032804	eco-ID 55913	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung	mikrofiltriert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	Mind. 14 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	14 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ka.mom.bähr Isinji
------------	--------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 12420	GTIN-Stück  3 254550 032807	GTIN-Verpackung 13254550032804	eco-ID 55913	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1180 kJ / 284 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schachtel
Verpackungsmaterial	Wachspapier, Holz

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehme Salznote und fein abgestufte, herbe Aromen; mit zunehmender Reifedauer entwickelt sich sein voller, nuancenreicher Geschmack nach frischem Gemüse wie Blumenkohl und Champignons
Geruch	klassisch nach Blumenkohl und Champignons
Konsistenz	weich, glatt, elastisch, cremig

