



Camembert Gillot, 250g

Camembert Gillot



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10850	 3 267031 600105	63267031600107	74856	

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*(RohMILCH), Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, weiße Edelschimmelkulturen

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.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10850	 3 267031 600105	63267031600107	74856	

Allgemeines

Camembert ist einer der meistkopierten Käse der Welt. Berühmt wurde es durch Marie Harel, die Ende des 18. Jh. im Ort Camembert Käse herstellte. Während der französischen Revolution gewährte sie einem Priester aus der Region Brie Unterschlupf, dessen Ratschlägensie wohl folgte. Dieser, aus der Nähe von Paris stammende Priester, weihte sie in die Geheimnisse der traditionellen Käseherstellung ein. Aus diesem Bündnis entstand der wohl bekannteste Käse der Welt, der Camembert.

Tatsächlich aber wurden in der Gegend um die Normandie schon lange vorher gleichartige Weichkäse hergestellt. Zum Durchbruch verhalf dem Camembert der französische Kaiser Napoléon III, der ihn auf die kaiserliche Hoftafel setzte. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. konnte der Camembert sich dank der Eisenbahn auf den Märkten in Paris und anderen Teilen Frankreichs etablieren. 1890 wurde die heute oft übliche Verpackung in kleinen runden Spanschachteln erfunden. Heute wird Camembert in alle Welt exportiert, vielfach aber auch außer Landes hergestellt, da die Bezeichnung "Camembert" alleine nicht geschützt ist.

Im Jahr 1912 wurde die Molkerei Gillot in der französischen Gemeinde Saint Hilaire de Briouze, im Département Orne, in der Region Normandie gegründet. Das milde und feuchte Klima, sowie der tonreiche Boden in dieser Region, bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung.

Besonderheiten

Die Rinde eines Rohmilch-Camemberts wird mit der Zeit rötlich. Das ist eine gewünschte Entwicklung, die durch die aus der Rohmilch stammenden Kulturen entsteht. Noch ein Tipp zur Lagerung: Einen Camembert bewahrt man immer auf dem Deckel liegend auf. So sackt der Käseteig in den Deckel. Wird der Deckel geöffnet kann sich der Camembert so von der schönsten Seite zeigen.

Kurzbeschreibung

Vollmundig und weich mit feinem Kohlaroma, im vollreifem Zustand. Wenn er jung ist, einfach nur milchig und fein säuerlich.

Rezept, Zubereitung

Pur ist Camembert zu frischem Baguette ein Hochgenuss, paniert und gebraten adelt Camembert fruchtige Chutneys, beim Überbacken bringt Camembert zarten Schmelz und als Füllung passt er hervorragend zu Gemüse, Kartoffeln oder Fleisch. Zum Camembert genießt man in der Normandie Cidre.

Herstellung

Bereits seit 6 Generationen wird das Familienunternehmen Gillot, mit dem Ziel die Tradition der normannischen Käse aufrecht zu erhalten, geführt. 2005 wurde die Molkerei von der Familie Fléhard übernommen. Ein respektvoller, fairer und partnerschaftlicher Umgang mit den Milcherzeugern, Transparenz, Förderung und Unterstützung der Viehhalter im Bereich artgerechte Tierhaltung und Tierernährung haben zum Ziel, eine geschmackvolle Milch höchster Qualität zu liefern. Mehrere Zertifizierungen gewährleisten eine sehr gute Qualität und eine umweltfreundliche Herstellung.

Die Milch, die für die Herstellung genutzt wird, stammt ausschließlich von Bauernhöfen aus einem Umkreis von 25 km. Die enge Zusammenarbeit mit den Herstellern sichert nicht nur die Existenz der familiengeführten Bauernhöfe, sondern trägt darüber hinaus als Ergebnis eine qualitativ sehr hochwertigen Milch. Das Unternehmen achtet bei der Herstellung vor allem auf die Erhaltung der traditionellen Produktionsmethoden. Umgehend nach dem Melken wird die frische Rohmilch unter Zugabe von tierischem Lab und Milchsäurekulturen zum Gerinnen gebracht. Der Bruch wird in Formen gefüllt, aus denen die Molke abtropft. Im Reifekeller entwickeln die Laibe ihre weiße Edelpilzrinde und ihren klassischen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern



Camembert Gillot, 250g
Camembert Gillot



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10850	 3 267031 600105	63267031600107	74856	

Sonstige Hinweise

Man sollte den Camembert immer nach dem Aussehen kaufen:

jung: elfenbeinfarbener Teig mit quarkigem Kern, gleichmäßig weißer Edelpilzrinde und einem frischen, fein-herben Geschmack.

gereift: luftig-weicher, geschmeidiger Teig ohne Kern, ausgeprägter Edelpilzrinde und einem charakteristischen Geschmack nach Rohmilch mit fein abgestimmten Kohlnoten und einer milden Säure.

ausgereift: cremiger Teig mit zartem Schmelz, eine sich bräunlich verfärbenden Rinde und einem vollmundigen Geschmack, nuancenreich mit fein-herben Noten.

Bei einem Drucktest auf der Rinde sollte der Käse leicht nachgeben.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10850	 3 267031 600105	63267031600107	74856	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
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	2,0 %
Salzart	Steinsalz
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	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ka.mom.bähr Schiloh
------------	---------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10850	 3 267031 600105	63267031600107	74856	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1069 kJ / 282 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	2,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schachtel
Verpackungsmaterial	Wachspapier, Holz

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	nuancenreich, edles Rohmilch-Aroma mit fein abgestimmten Edelpilz- & Kohlnoten, einer milder Säure und einer angenehmen Ausgewogenheit
Geruch	süß-säuerliche Kohlaromen mit charakteristischen Pilznuancen, erinnert an Heu
Konsistenz	geschmeidig, weich, luftig, cremig

 Camembert Isigny, 250g 12420	 Petit Camembert Gillot, 150g 10855
--	---