

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10650	 3 272320 013436	13272320013433	68216	

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Vegetarian society approved

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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

In der Mulde eines Hügels, zum Lied des Wassers einer Quelle, zum Klang der Glocke der romanischen Kapelle und zum Zwitschern der Vögel schuf Herni Milleret im Jahr 1921 in der Region Bourgogne-Franche-Comté die gleichnamige Käserei. Er ließ sich in der kleinen Kapelle von Leffond am Ausgang des Dorfes Charcenne im Département Haute-Saône nieder. Zu dieser Zeit wurden nur wenige Dutzend Liter Milch zu Käse verarbeitet. Seitdem haben seine Kinder und Enkelkinder die Entwicklung der Käserei sichergestellt, die sich immer noch zu 100% in Familienbesitz befindet.

Auch die Mitarbeiter*innen sind eng verbunden mit dem Unternehmen. Sie sind durchschnittlich 12 Jahre im Unternehmen tätig und der Großteil von ihnen lebt in einem Umkreis von 25 km. Einige Familien arbeiten seit mehreren Generationen in der Käserei.

Besonderheiten

Die Mehrzahl der in der Käserei benötigten Milchsäurebakterien wird selbst gezüchtet. Hierfür wird die Milch ausgewählter Bauernhöfe verwendet. Diese Flora spiegelt die regionale Artenvielfalt wider, die maßgeblich zu der besonderen Käsequalität dieser Molkerei führt.

Kurzbeschreibung

Vollmundig, fein aromatischer Weichkäse. Buttrig, schmelzend. Für Weichkäse-Fans die das Besondere suchen.





Roucoulons, 125g
Roucoulons



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10650	 3 272320 013436	13272320013433	68216	

Rezept, Zubereitung

Roucoulons ist ein Highlight auf jeder Käseplatte. Aber der Aperitif-Spieß des Herstellers ist ebenso nachahmenswert:
125g Roucoulons | 2 Avocados | 1 Granny Smith Apfel | 1 Fenchelknolle | 1 kleines Stück Ingwer | 2 EL Öl | 1 TL Zitronensaft.

Roucoulons und die Avocados würfeln, den Apfel und Fenchel in Scheiben schneiden. Aus dem Öl und dem Zitronensaft eine Vinaigrette zubereiten, mit frisch geriebenem Ingwer würzen. Die Avocado-Stücke mit der Ingwer-Vinaigrette bestreichen. Mit einem Holzstab abwechselnd Käse, Avocado und Fenchel aufspießen.

Ein weiterer Rezept-Tipp vom Hersteller: Roucoulons-Marshmallow mit Haselnüssen

Zutaten für 4 Personen: 200 g Vollmilch | 150 g Roucoulons | 2 g Agar Agar | 1 Gelatineblatt | 1 Prise Salz | Semmelbrösel | Haselnüsse, gemahlen

Die Milch zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Roucoulons zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen mischen, damit der Käse vollständig schmilzt. Salz und Agar-Agar hinzufügen und 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und die erweichte Gelatine hinzufügen, dann passieren und formen. Über Nacht an einen kühlen Ort stellen. Im kalten Zustand in Würfel oder mit Ausstechformen in die gewünschte Form schneiden und mit der Haselnuss-Semmelbrösel-Mischung umhüllen.

Quelle Inhalte und Rezepte: Hersteller

Herstellung

Zu den Milchlieferanten der Käserei besteht eine lange Partnerschaft, die bei einigen seit 4 Generationen besteht. Sie liegen in einem durchschnittlichen Radius von 25 km zur Käserei. Der Kuh-Star der Region ist die Montbéliarde-Rasse, die zweimal täglich gemolken wird. Die durchschnittliche Herdgröße beträgt 70 Kühe. Seit 2008 wird Bio-Milch gesammelt.

Der Roucoulons erhält eine 15-tägige Reifung. Während dieser Zeit entwickelt sich eine weiche Rotkulturrinde auf die sich ein feiner Weißschimmelbewuchs legt. In Frankreich wird diese Rinde als "croûte mixte" bezeichnet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-7 °C lagern

Sonstige Hinweise

Bei der Herstellung wird großer Wert auf die Kontrolle des Salzgehaltes gelegt, der regelmäßig gemessen wird und 1,5% nicht überschreiten darf.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10650	 3 272320 013436	13272320013433	68216	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	15 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmiereulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	15 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Vegetarian society approved

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ruhkulong
------------	-----------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10650	 3 272320 013436	13272320013433	68216	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1453 kJ / 351 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	19,3 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-nuancenreicher Geschmack, milchig mit charakteristischer Rotkulturnote und dezentem Aroma nach Rosenkohl und frischen Wald
Geruch	charakteristisch nach Rotkultur, erinnert an einen Kartoffelkeller
Konsistenz	geschmeidig-weich, homogen, speckig, mit feinem Schmelz