



Petit Camembert Main'Or, 150g

Petit Camembert Main'Or



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10897	 3 275240 312252	43275240312250	238087	

Marke

Vallée Verte



Qualität

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*, Steinsalz, Lab, Milchsäurekulturen

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

Im Petit Camembert Main'Or steckt über 100 Jahre Käsegeschichte. Die Käserei ist bis heute ein unabhängiges Familienunternehmen, das nun von der dritten Generation geleitet wird. Erste traditionelle Käsesorten werden im Jahr 1912 im Département Mayenne in der Region Pays de la Loire aus der Milch benachbarter Bauernhöfe hergestellt.

„Um guten Käse zu machen, brauchen wir gute, frische Milch! Ebenso wie starke menschliche Verbindungen mit unseren Produzenten, unseren Partnern. Das Schicksal unserer Käserei ist eng mit dem unserer Produzenten verbunden. Ohne Milch kein Käse! Wir sammeln unsere Milch seit über 50 Jahren bei bestimmten Farmen ein. Dabei werden wir jeden Tag von folgenden Werten getragen: Engagement, Respekt, Loyalität.“

Besonderheiten

In der Käserei gibt es eine Besonderheit während der Affinage: Jede Käsesorte in der Molkerei wird von Hand gewendet. Eine Technik, die die KäserInnen bei der Käseherstellung anwenden, um die Qualität jedes Produktes während seiner Reifung zu kontrollieren. Eine Qualitätsgarantie, die seit 1912 besteht!



Petit Camembert Main'Or, 150g

Petit Camembert Main'Or



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10897	 3 275240 312252	43275240312250	238087	

Kurzbeschreibung

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

Rezept, Zubereitung

Toast mit geräuchertem Lachs und Petit Camembert Main'Or

1,5 Petit Camembert in 8 Scheiben schneiden | 4 Scheiben Landbrot | 4 Scheiben Räucherlachs | 8 Esslöffel Crème Fraîche | Salat | Schnittlauch | Fleur de Sel | Olivenöl | Balsamico Essig

Toasten Sie das Landbrot. Die Crème Fraîche mit dem Räucherlachs (gewürfelt) und dem Schnittlauch mischen. Verteilen Sie die Sahne-Schnittlauch-Räucherlachsmischung und legen Sie die Camembert-Scheiben auf das Brot. Den Toast 4-5 Minuten im Ofen überbacken. Auf einem Teller mit Salat servieren und mit einer Prise Fleur de Sel, einem Spritzer Olivenöl und Balsamico-Essig servieren.

Dazu passt ein alkoholfreier Secco, ein Schaumwein, ein Weißwein oder eine Schorle.

Quelle Inhalte und Rezept: Hersteller

Herstellung

Seit über 100 Jahren pflegt die Molkerei ein traditionelles Herstellungsrezept mit frischer Milch, Milchfermenten, Lab zum Gerinnen von Milch und genau der richtigen Menge Salz. Das ist alles an Zutaten!

Die Milch wird ausschließlich in Mayenne gesammelt. Dieses Département ist hügelig und die Flusstäler des Mayenne sind breit und fruchtbar. Die Höfe auf denen die Milch gemolken wird befinden sich alle im Umkreis von 40 km um die Käserei, so dass die Milch spätestens 48 Stunden nach dem Melken verarbeitet wird.

Dieser Petit Camembert ist frisch und kreidig wenn er jung ist und gewinnt mit zunehmender Reifung an Weichheit, Geschmack und Charakter.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10897	 3 275240 312252	43275240312250	238087	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Martigne sur Mayenne
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 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	< 0,2 %
Produzent	Vaubernier
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 12 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	12 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Pötit Camomber Mähnor
------------	-----------------------

Gesetzliche Angaben

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



Petit Camembert Main'Or, 150g

Petit Camembert Main'Or



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10897	 3 275240 312252	43275240312250	238087	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1331 kJ / 321 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	OPP, Holz

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Champignon-, Blumenkohl-, Butternoten, ausgewogen, dezente Süße, leicht herb
Geruch	Duft nach Champignon, frisch
Konsistenz	quarkiger aber cremiger Teig