



Bleu d'Auvergne AOP, 2,5kg  
*Bleu d'Auvergne AOP*



<b>Artikelnummer</b> 17205	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 687017	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594687034	<b>eco-ID</b> 258139	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

### Verarbeitungsland

Frankreich

## Zutaten

KuhMILCH\*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Edelschimmelpilzkulturen

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

Die historische Wiege des "Bleu d'Auvergne", dessen Herstellung bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurückreicht, befindet sich im nördlichen und mittleren Teil des Zentralmassivs, eine Mittelgebirgsregion, die über 1000 Metern gipfelt. Dort herrschen günstige Bedingungen für Grünland und Milchproduktion, von hier breitete sich die Herstellung des Käses aus.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts griff die anfangs hofeigene Herstellung auf die Molkereien über. Zu verdanken ist dies unter anderem den technischen Neuerungen von Antoine Roussel, der das Pikieren des Käses einführte. Mit der Verbreitung dieses Verfahrens gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstand im Südwesten des Cantal-Gebirges ein zweites Herstellungsgebiet.

1934 genehmigte das Landwirtschaftsministerium eine Definition des Käses und 1975 wurde der Bleu d'Auvergne mit der Ursprungsbezeichnung anerkannt.





Bleu d'Auvergne AOP, 2,5kg  
*Bleu d`Auvergne AOP*



<b>Artikelnummer</b> 17205	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 687017	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594687034	<b>eco-ID</b> 258139	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Die Rinde des „Bleu d'Auvergne“ hat keine einheitliche Farbe. Sie kann weiße, graue, grüne, blaue und schwarze Schimmeladern aufweisen. Das ist ganz normal.

Dieser Edelpilzkäse sollte mit einem Schneidebogen geschnitten werden. Auf diese Weise erhalten die Käsestücke ansprechende, glatte Schnittflächen. So kommt er am besten zur Geltung.

## Kurzbeschreibung

Aromatisch, fein buttrig und nussig. Zart schmelzend auf der Zunge. Ein wahrer Genuss- oder Belohnungs-Käse mit feiner Blauschimmelnote.

## Rezept, Zubereitung

Ob süß oder pikant, es ist ein Kinderspiel, Bleu d'Auvergne mit anderen Speisen zu kombinieren oder ein Gericht mit ihm auszubalancieren. Hier drei Verzehrertipps:

Vorspeisen-Toast mit Bleu d`Auvergne:

Einen Toast mit zwei Scheiben Bleu d'Auvergne, einer Scheibe rohen Schinken, ¼ Pflaume, gehackten Walnüssen und Petersilie garnieren.

Birne und Bleu d`Auvergne:

Verteilen Sie den bei Raumtemperatur temperierten Käse auf Birnenscheiben, die Sie mit ein paar gehackten Walnüssen und einem Schuss Honig garnieren. Lavendelhonig begleitet ihn perfekt.

Spekulatius-Sandwiches:

Bleu d'Auvergne zusammen mit Johannisbeermarmelade auf Spekulatius drapieren. Eine Sensation!

Edelpilzkäse werden sehr harmonisch von edelsüßen Weinen begleitet.

## Herstellung

Die vulkanischen und granithaltigen Böden der zentralen Hochebene, auf der lange und harte Winter die Regel sind, haben die besonderen Herstellungsverfahren maßgeblich mitgeprägt. Bei der Herstellung des „Bleu d'Auvergne“ kommen besondere Kenntnisse und Fähigkeiten zum Einsatz.

Der Bruch wird im Käsebottich gerührt, bis sich eine dünne "Haut" um das Käsekorn ausbildet. Die Haut verhindert, dass die Käsekörner beim Einformen miteinander verschmelzen. Wenn der Bruch die optimale Konsistenz aufweist wird er eingeformt. Es folgt das Abtropfen ohne Pressen mit mehrfachem Wenden. Nach dem Abtropfen wird der Käse gesalzen. Anschließend wird er pikiert, um den Teig zu belüften. Danach reift er in feuchten, belüfteten Kellern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Das Herstellungsgebiet erstreckt sich auf folgende Départements oder Teilen davon in den Regionen Auvergne-Rhône-Alpes, Okzitanien und Nouvelle-Aquitaine: Aveyron, Cantal, Corrèze, Haute-Loire, Lot, Lozère, Puy de Dôme. 2017 wurde das geografische Gebiet von 1158 auf 630 Gemeinden reduziert. Die Milchkuhe erhalten vorwiegend Gras aus dem geografischen Gebiet, das im Jahresschnitt mehr als zwei Drittel der Grundration ausmacht.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Bleu d'Auvergne AOP, 2,5kg  
Bleu d'Auvergne AOP



<b>Artikelnummer</b> 17205	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 687017	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594687034	<b>eco-ID</b> 258139	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 28 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	3 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
Grund für Version	28 Tag(e)
	Artikelnummer

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Blö dowernje
------------	--------------



### Gesetzliche Angaben

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



Bleu d'Auvergne AOP, 2,5kg  
*Bleu d'Auvergne AOP*



<b>Artikelnummer</b> 17205	<b>GTIN-Stück</b>  3 277594 687017	<b>GTIN-Verpackung</b> 93277594687034	<b>eco-ID</b> 258139	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1405 kJ / 339 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,9 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Alu

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Meersalznoten, ausgeprägtes, kräftiges, Blauschimmelaroma, leicht süß
Geruch	nussig, süß, Reifekellernoten, nach Blauschimmel
Konsistenz	schmelzend spürbaren, ausgeprägten Schimmeladern