



Artikelnummer 17200	GTIN-Stück  3 277594 887042	GTIN-Verpackung 33277594887050	eco-ID 267469	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Knoblauch* (0,3%), PFEFFER* (0,3%), tierisches 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


Der Name des Käses wird aus dem Mundart-Wort „gape“, das bedeutet „Buttermilch“, abgeleitet.

Er kommt aus einer Region, wo die ältesten Käse Frankreichs hergestellt werden, der Auvergne. Er wird auf 950 m Höhe, am Rande des Regionalparks Auvergne, hergestellt. Die Region ist ein traditionelles Viehzuchtgebiet. Den Tieren dort wird frisches Gras und Bergheu serviert. So entsteht eine qualitativ hochwertige, cremige Milch. Deshalb kommen auch mehrere AOP-Produkte von dort.



Gaperon, 250g
Gaperon Pfeffer



Artikelnummer 17200	GTIN-Stück  3 277594 887042	GTIN-Verpackung 33277594887050	eco-ID 267469	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Der Legende nach wurde die Form dieses Käses aus der Ebene von Limagne, eine flache bis hügelige Landschaft in der Auvergne, inspiriert.

Früher stellte man Gaperon aus Buttermilch her, der je nachdem noch Kuhmilch beigemischt wurde. Den gewonnenen Bruch füllte man in ein Tuch, das an die Luft gehängt wurde, so entstand die halbrunde Form. In früheren Zeiten konnte die Mitgift der Braut anhand der an der Decke hängenden Gaperon bewertet werden. Sie waren ein äußeres Zeichen für Reichtum.

Kurzbeschreibung

Der Gaperon ist ein traditionelles Produkt mit Knoblauch und Pfeffer.

Rezept, Zubereitung

Gaperon ist ein Highlight auf einer Käseplatte. Wer eine Ergänzung zum Raclette-Käse sucht ist mit Gaperon bestens bedient, da er ausgezeichnet schmilzt und hervorragend zu Pellkartoffeln passt. Durch den Knoblauch und den Pfeffer ist er ein hervorragender Begleiter zu grünen Salaten. Auch Schinken passt toll zu ihm.

Hier ein Rezept in landestypischer Kombination:

1 Paket Blätterteig | 300 g gewürfelter Speck | 500 g Kartoffeln | 200 g Gaperon | 1 Zwiebel | 10 cl frische Sahne

Die Kartoffeln schälen, in 3 cm dünne Scheiben schneiden und garen. Den Gaperon inklusive Rinde mit einer Gabel in eine Schüssel bröckeln, die Crème fraîche und die gehackten Zwiebeln hinzufügen. Den Ofen auf 180 ° vorheizen. Den Speck anbraten und die Kartoffeln dazugeben, bis alles knusprig ist. Den Blätterteig in einer Kuchenform verteilen, den Speck und die Kartoffeln sowie den Gaperon hineingeben und 25 Minuten im Ofen backen.

Wie viele andere Käsesorten passt auch Gaperon zu den Weinen des Terroirs, aus dem er stammt: Rotweine wie Côtes d'Auvergne oder Côtes-du-Forez sind hervorragende Begleiter. Außerdem harmonisieren zu der "Knoblauchkuppel" aus anderen Regionen Cahors oder Saint Emilion.

Aufbewahrungstipp: Wenn Sie Käse in einer Käsebox aufbewahren, lagern Sie ihn nicht in Gesellschaft mit anderen Sorten.

Herstellung

Heute wird der Gaperon aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Eine Mischung aus geronnener Milch, Salz, Pfeffer und vor allem Knoblauch wird in eine halbrunde Form gegeben.

Das Endergebnis nach mindestens 10 Tagen Reifung ist ein frischer und fast streichfähiger Käse mit dem besonderen Geschmack von Knoblauch und Pfeffer, ohne jedoch pikant zu sein. Wer Knoblauch und Pfeffer mag liebt diesen Käse. Deshalb ist Gaperon trotz seiner aromatischen Note auch für Einsteiger eine Option.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 17200	GTIN-Stück  3 277594 887042	GTIN-Verpackung 33277594887050	eco-ID 267469	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich, Auvergne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	10 Tag(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache Ga-pe-rong Pfeffer



Gesetzliche Angaben

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



Gaperon, 250g
Gaperon Pfeffer



Artikelnummer 17200	GTIN-Stück  3 277594 887042	GTIN-Verpackung 33277594887050	eco-ID 267469	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1231 kJ / 297 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig, rustikal, vollmundig, abwechslungsreiche Pfeffer-, Knoblauch- und Pilzaromen, ausgewogen mit dezenten, herben Noten, salzig, geröstet
Geruch	frischer Duft nach Champignons, geröstet, appetitlicher Geruch nach schwarzem Knoblauch
Konsistenz	schmelzend, weich, cremig, samtig