



Mini Brillat Savarin IGP Affine, 100g

Mini Brillat Savarin IGP Affine



Artikelnummer 10534	GTIN-Stück  3 296651 110671	GTIN-Verpackung 13296651110678	eco-ID 127475	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH*, RAHM*, Steinsalz, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, 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

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei Jacques Delin. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe von hochwertigen Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen von der Fromagerie Delin wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

Besonderheiten

Der feine, cremige Geschmack mit einem delikaten Butteraroma zergeht förmlich auf der Zunge. Durch seine Reifung von mindestens 5 Tagen, wo er im Keller langsam seinen Geschmack entfaltet, wächst seine ausgeprägte Edelpilzrinde (Weißschimmelrinde), die wie ein Pelz den frischen Kern umschließt.

Kurzbeschreibung

Genusskäse! Sahne und Butter stehen im Vordergrund. Auf der Zunge zergehend. Immer feinherb im Abgang.

Rezept, Zubereitung

Aufgrund seiner zart-schmelzenden Textur, ist der Mini Brillat Savarin nahezu streichfähig und eignet sich hervorragend als Frühstücks- bzw. Dessertkäse. In der warmen Küche kann er Saucen und Dips um eine sahnige Note bereichern, sowie als Füllung für Pastagerichte verwendet werden.



Mini Brillat Savarin IGP Affine, 100g

Mini Brillat Savarin IGP Affine



Artikelnummer 10534	GTIN-Stück  3 296651 110671	GTIN-Verpackung 13296651110678	eco-ID 127475	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Cremige Weichkäse wie der Mini Brillat Savarin besitzen einen hohen Anteil an Milchzucker (> 1%) und wenig Säure. Entsprechend jung darf der Weißwein sein, eine jugendliche Säure besitzen und durchaus fruchtig sein, denn die Frucht unterstützt die feinen Aromen des jugendlichen Käses.

Herstellung

Dieser besondere Gaumenschmauß aus pasteurisierter Kuhmilch und weißer Edelschimmelpilzrinde (Weißschimmelrinde) wird im Herzen der burgundischen Weinberge produziert. Die Besonderheit beim Mini Brillat Savarin liegt in den Zutaten. Neben tierischem Lab und Milchsäurekulturen wird die Milch zusätzlich mit Sahne angereichert. Dadurch erhält dieser Weichkäse seine Doppelrahmstufe und besticht durch eine sahnige, zart-schmelzende Textur.

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird die Milch umgehend nach der Anlieferung unter Zugabe von Sahne 20 Sekunden bei 74° C pasteurisiert, bevor die Säuerung durch Milchsäurekulturen und tierischem Lab eingeleitet wird. Noch bevor sich die Gallerte bilden kann, wird die Milch vorsichtig in spezielle Behälter abgelassen. Nachdem sich die Gallerte gebildet hat, wird sie von Hand mit einer Käseharfe geschnitten und über Nacht ruhen gelassen. Am nächsten Tag wird der frisch-gesäuerte Bruch traditionell von Hand in die Formen geschöpft (moulé à la main a la louche), und erneut für einen Tag ruhen gelassen. Da der Mini Brillat Savarin nicht gepresst wird, dient diese zweite Ruhephase dem Molkeabfluss. Am darauffolgenden Tag werden die frischen Laibe von Hand mit Steinsalz abgerieben, bevor sie für mindestens 5 Tage in dem Reiferaum reifen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Spuren möglich: Senf

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10534	GTIN-Stück  3 296651 110671	GTIN-Verpackung 13296651110678	eco-ID 127475	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
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 75 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0,2 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 5 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	5 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	geschützte geografische Angabe

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Brija Ssawaräng Affineh
-------------------------	-------------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kann Spuren von Sulfiten und Senf enthalten.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Mini Brillat Savarin IGP Affine, 100g

Mini Brillat Savarin IGP Affine



Artikelnummer 10534	GTIN-Stück  3 296651 110671	GTIN-Verpackung 13296651110678	eco-ID 127475	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1667 kJ / 404 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	8 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Holz, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen aromatisch; mit feinem Pilz- und delikatem Butteraroma; Durch die ausgeprägte Edelpilzrinde entstehen beim Abgang fein abgestufte herbe Noten.
Geruch	frisch, süß, ausgeprägtes Milcharoma, champignonartig
Konsistenz	buttrig-weicher, geschmeidiger Teig mit ausgeprägtem Schmelz