



Meule de Savoie, 2,5kg  
*Meule de Savoie*



<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 309480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

### Zutaten

KUHMILCH\*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid.

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 Herzen von Rhône-Alpes, im Département Savoie, weniger als eine Stunde von Lyon und Grenoble entfernt, befindet sich inmitten einer malerischen Landschaft am Fuße des Berges 'Dent du Chat' die 'Coopérative Laitière de Yenne'.

Eingebettet zwischen Flüssen, Seen, Bergen und weiten Weiden, ist die Natur hier großzügig und bietet noch erhaltene Räume von außergewöhnlicher Vielfalt. Die Milchwirtschaft hat hier im Wirtschaftsleben der Alpen einen wichtigen Platz. Auf den ausgedehnten Weiden der Südhänge grasen die einheimischen Milchkühe, die für ihre Widerstandskraft, ihre Geländegängigkeit und - natürlich - ihre ausgezeichnete Milch bekannt sind, eine reiche Flora.

## Besonderheiten

Das Wort "Meule" bezeichnet im Allgemeinen einen Mühlstein vom Müller zum Mahlen des Getreides. Große Käseräder werden in Frankreich auch als "Meule" bezeichnet. So große "Mühlrad-Käse" werden in Bergregion als Vorratshaltung für lange, harte Winter hergestellt.

## Kurzbeschreibung

Cremig zarter Käseteig. Fein nussig mit überraschenden Fruchtnoten. Einfach pur genießen.



Meule de Savoie, 2,5kg  
Meule de Savoie



<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Gerolltes Käseomelett

Zutaten für 4 Personen: 10 Eier | 6 EL geriebener Meule de Savoie | Olivenöl | Salz | Pfeffer

Verrühren Sie die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Teilen Sie die Zubereitung in 4 Schalen auf. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Geben Sie die Menge einer Schale in die Pfanne und lassen sie das Omelett von beiden Seiten fertig braten. Bestreuen Sie das heiße Omelett mit Käse und rollen sie es auf. Nehmen sie es aus der Pfanne servieren Sie es. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Omeletts und servieren Sie am besten einen grünen Salat dazu.

Er passt gut zu Kartoffelpüree, geschmortem Wirsingkohl und gegrillter Polenta. Außerdem wird er geschmolzen gern für die Zubereitung von Gnocchi und Nudeln verwendet.

Quelle Inhalte: Hersteller

## Herstellung

Die "Coopérative de Yenne" sammelt ihre Milch von 52 Höfen und beschäftigt 44 Mitarbeiter\*innen. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung moderner Technologie mit traditioneller Herstellungsweise und meisterhafter Affinage. Durch dieses alte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Die frische Milch wird täglich verarbeitet. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten und bis auf ca. 50° Celsius erwärmt. Der Bruch wird danach geformt und etwa 12 Stunden gepresst. Der Käse lagert mindestens 6 Monate in feuchten Kellern aus Naturstein. In dieser Zeit wird er regelmäßig mit Salzlake gepflegt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise



Der "Mont du Chat" ist ein Berg der auf 1.390 m Höhe gipfelt. Der Peak hat die Form eines Hundes und der Begriff "Katze" hat die sehr alte Bedeutung von "Passage" wie im "Nadelöhr". Der Legende nach hat sich eine Katze auf einem Felsvorsprung vom "Dent du Chat" niedergelassen, von wo aus sie Reisende terrorisierte, die den Pass überquerten. Wagt man sich auf den Berg hat man einen atemberaubenden Panoramablick auf den Mont Blanc, die Vanoise, die Bauges, die Belledonne und die Chartreuse. Die Überquerung des Passes führt zum Savoyer Vorland und zur Gemeinde Yenne.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Rhône-Alpes (Savoie)
<b>Milchart</b> .....	Kuh
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b> .....	ja
<b>Wärmebehandlung</b> .....	keine
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	keine Wärmebehandlung
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Hartkäse
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Hartkäse
<b>Käsegruppe CH</b> .....	halbhart
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 50 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Rahmstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe CH</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	Mind. 6 Monate
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	0,7 %
<b>Salzart</b> .....	Meersalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	nein
<b>Rinde</b> .....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
<b>Käseform</b> .....	Keilstück
<b>Haltbarmachung</b> .....	vakuumiert
<b>Reifezeit Einheit</b> .....	6 Monat(e)

### Qualität



<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-003

### weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b> .....	Möll dö Sawoa
-------------------------	---------------

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Mit Rohmilch hergestellt.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Hartkäse
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1685 kJ / 406 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	0,7 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig, mild, mit feinem Nuss-Karamell-Aroma
Geruch	milchig, fein-würzig
Konsistenz	bissfest, geschmeidig-weich, zart-schmelzend

