

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10580	 3 309480 001017	93309480001041	134470	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



Allgemeines

Der „Tomme de Savoie“ ist eine der ältesten Käsesorten aus Savoyen. Er war lange Zeit ein Käse, der für den häuslichen Verzehr bestimmt war und stellte in der Ernährung der Landbevölkerung eine wichtige Proteinquelle dar.

Die verfügbare Menge an Käserei-Milch hing stark von anderen Verwendungen der Milch, vor allem als begehrter Fettlieferant, ab. Die Bauern stellten diesen Käse mit den Milchmengen her, die übrig blieben.

Der Tomme de Savoie ist seit 1996 als IGP-Käse (Indication Géographique Protégée) geschützt. Das geografische Gebiet umfasst die Départements Savoie und Haute-Savoie vollständig sowie ausgewählte Gemeinden der Départements Ain und Isère. Die Arbeitsgänge der Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung erfolgen im geografischen Gebiet. Die Region ist reich an frischem Gras und die Aufzucht von den traditionellen Kuhrassen Abondance, Montbéliard und Tarenteser hat eine lange Tradition. Sie besitzen eine an das Weiden auf abschüssigen Wiesen angepasste Morphologie, sie vertagen Hitze und verwerten Weidegras im Sommer und Trockenfutter im Winter. Außerdem geben sie eine Milch, die sich bestens verkäsen lässt.

Besonderheiten

Durch seine mindestens 30-tägige Reifung erhält dieser Käse, der in feuchten Kellern aus Naturstein lagert, seine typische graue Rinde, die je nach Saison, blaue, graue, grüne und auch gelbe Ausprägungen aufweisen kann. Er riecht stark nach feuchtem Keller, was seinem Geschmack jedoch nicht schadet, im Gegenteil, der Teig schmeckt fruchtig, aromatisch und rein.

Kurzbeschreibung

Lassen sie sich nicht täuschen vom robusten Erscheinungsbild. Der Käse präsentiert sich im Innern, fein säuerlich und buttrig. Fast schon brav. Mit Rinde genossen kommen erdige Aromen hinzu. Macht sich super auf einer französischen Käseplatte.





Tomme de Savoie IGP, 1,8kg
Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10580	 3 309480 001017	93309480001041	134470	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Muffins aus getrockneten Tomaten, Schnittlauch und Tomme de Savoie IGP

Für 8 Muffins: 100 g Mehl | 2 Eier | 1 Teelöffel Backpulver | 120 ml Milch | 6 getrocknete Tomaten | 1/2 Bund Schnittlauch | 150 g Tomme de Savoie | Salz und Pfeffer

Backofen auf 180 ° vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Milch und Eier vermischen. Schnittlauch fein hacken und sonnengetrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Tomme de Savoie in Würfel schneiden und alles zur vorherigen Mischung geben. Passen Sie die Würze an. Legen Sie Ihre Muffinförmchen in geeignete Formen und füllen Sie sie zu 3/4 der Zubereitung. 20 bis 25 Minuten backen.

Quelle Rezept: www.tomme-de-savoie.com

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Muffins aus getrockneten Tomaten, Schnittlauch und Tomme de Savoie IGP

Für 8 Muffins: 100 g Mehl | 2 Eier | 1 Teelöffel Backpulver | 120 ml Milch | 6 getrocknete Tomaten | 1/2 Bund Schnittlauch | 150 g Tomme de Savoie | Salz und Pfeffer

Backofen auf 180 ° vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Milch und Eier vermischen. Schnittlauch fein hacken und sonnengetrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Tomme de Savoie in Würfel schneiden und alles zur vorherigen Mischung geben. Passen Sie die Würze an. Legen Sie Ihre Muffinförmchen in geeignete Formen und füllen Sie sie zu 3/4 der Zubereitung. 20 bis 25 Minuten backen.

Quelle Rezept: www.tomme-de-savoie.com

Herstellung

Im geografischen Gebiet liegt die "Coopérative Laitière de Yenne", die seit 1962 Käse herstellt. Durch dieses alte Wissen, die Lage in der Bergregion und der langjährigen Erfahrung entstehen berühmte und geschützte Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

In diesen Berggebieten hat sich ein speziell an die Umgebung angepasstes Fachwissen der Käseherstellung entwickelt. Die in der Region eingesetzten Technologien sind an die Eigenschaft der Milch angepasst, und die Käsehersteller*innen legen ein besonderes Augenmerk auf eine gewisse Reihe von Aspekten wie das Einlaben der Milch, die Steuerung der mesophilen und thermophilen Floren und die Reifung. Die Reifung im Keller auf Holzplanken ermöglicht eine gute Entwicklung des Teigs und der Oberflächenflora, die hauptsächlich aus Mucor besteht und dem Käse sein charakteristisches, graues Äußeres verleiht. Die „Tomme de Savoie“ werden dann mindestens einmal pro Woche gewendet, sodass durch die Berührung die „Pilz-Häarchen“ geglättet werden können. Die Mindestreifzeit beträgt ab dem Zeitpunkt des Einlabens bis zum Verlassen der Reifungskeller 30 Tage.

Sonstige Hinweise

IGP ("Indication Géographique Protégée") bedeutet "Geschützte Geographische Angabe".

Landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer Verbindung zu ihrem 'Terroir', welches ihnen ihren Namen gibt, können die offiziellen Qualitätszeichen AOC oder IGP tragen.



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg
Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10580	 3 309480 001017	93309480001041	134470	

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (RohMILCH), Meersalz, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg
Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10580	 3 309480 001017	93309480001041	134470	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes (Savoie)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Coopérative laitière de Yenne
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 30 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,45 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

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 geografische Angabe

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tomm dö Savoa
------------	---------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg

Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10580	 3 309480 001017	93309480001041	134470	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1475 kJ / 355 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,3 g
Kohlenhydrate	1,74 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,45 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	1,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß mit leicht herber Note, feine Keller- und Nussaromen
Geruch	Rinde: erdig, nach Reifekeller; Teig: fruchtig, erinnert an Most, mit milder Säure, milchig
Konsistenz	bissfest, speckig, vollmundig, leicht schmelzend