



Grand Bichon, 1kg
Grand Bichon



Artikelnummer 20335	GTIN-Stück  3 523298 210508	GTIN-Verpackung 13323298210505	eco-ID 304468	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-09 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Lab

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

„Man kann kein Hersteller sein, ohne Käse und seine Geschichte zu lieben...“, so das Credo der Fromagerie Jacquin & Fils. Das 1947 von der Urgroßmutter gegründete Familienunternehmen widmete sich zunächst dem Einkauf von Eiern, Butter und Käse von umliegenden Bauernhöfen, um sie in der Hauptstadt zu verkaufen. 1955 übernahmen dann die Großeltern das Unternehmen und gründeten die Käserei. Es war der Beginn einer Leidenschaft, der Herstellung von Ziegenkäse, die nun schon seit 4 Generationen besteht. Heute führen Romain, Guillaume und Josselin Jacquin die Käserei.

Trotz moderner Technologie in der Molkerei blieb der Herstellungsprozess wie auf den Bauernhöfen bestehen. Die handwerkliche Produktionsweise mit der Schöpfkelle hat sich seit Gründung der Käserei nicht verändert.





Grand Bichon, 1kg
Grand Bichon



Artikelnummer 20335	GTIN-Stück  3 523298 210508	GTIN-Verpackung 13323298210505	eco-ID 304468	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Diese Ziegenkäsespezialität reift von außen nach innen zu einem unwiderstehlich cremigen Teig. Es entsteht ein perfektes "mouthfeel" mit einem überaus verführerischen Geschmack. Wenn der Käse weiter gereift ist kann das cremige Innenleben im Verkauf ganz leicht mit Auslaufstoppern in der Rinde gehalten werden. Sie sorgen für ein optimales Handling.

Kurzbeschreibung

Diese Spezialität kommt von einem Produzenten, der sich seit 4 Generationen mit Leidenschaft der Ziegenkäse-Herstellung widmet. Diese Erfahrung schmeckt man: Exzellent!

Rezept, Zubereitung

Honig-Ziegenkäse-Pizza

Ein einfaches und leckeres Rezept!

Zutaten für 4 Personen: 250g Pizzateig | 200g Ziegenkäse | 250g Tomatencoulis | 50g geriebener Käse | 30g Olivenöl | 30g flüssiger Honig | Salz | Pfeffer

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Pizzateig ausrollen und mit dem Tomatencoulis bedecken. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Tomatensoße legen. Mit geriebenem Käse bestreuen und den Honig darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Olivenöl hinzufügen. Etwa 15 Minuten backen. Heiß servieren.

Getränke:

schwarzer Tee, alkoholfreie Seccos, Weiß- oder Roséweine

Herstellung

In der Käserei kommt neben moderner Technik viel handwerkliches Know-how zum Einsatz. Viele Schritte der Käseherstellung werden noch immer manuell durchgeführt, da die haptische Beziehung zum Produkt eine große Rolle auf eine gute Käse-Qualität spielt. Zu den handwerklichen Schritten zählen zum Beispiel das Einlaben, das Schneiden des Bruches, das Formen und Wenden der Käse und sogar das Verpacken.

Die Käse werden aus der frischen Vollmilch des Tages und des Vorabends hergestellt. Die Milch wird weder entrahmt noch standardisiert, ihr werden einzig und allein Milchsäurebakterien, Kulturen und Lab zugesetzt. Die geformten Käse werden schließlich gesalzen. Leidenschaftliche Käser*innen sorgen für eine optimale Reifung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 20335	GTIN-Stück  3 523298 210508	GTIN-Verpackung 13323298210505	eco-ID 304468	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Ziege
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 49 %
Lactosegehalt	<0,5 %
Produzent	Jacquin
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 25 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	25 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-09
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache Grang Bischong

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Französischer Weichkäse. Mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Grand Bichon, 1kg
Grand Bichon



Artikelnummer 20335	GTIN-Stück  3 523298 210508	GTIN-Verpackung 13323298210505	eco-ID 304468	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1305 kJ / 315 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	1,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Holz, Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milder Geschmack mit frischer Ziegenmilchnote sowie feinen Pilz- und Nussaromen
Geruch	frischer, lieblicher Duft nach Pilzen und feiner Ziegenmilch
Konsistenz	geschmeidig, weich, zart, schmelzend