



Brie Blanc, 1kg
Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 524040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, 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

Erfunden hat den Brie Blanc der in Deutschland und Frankreich ausgebildete Käsemeister Norbert Mougey. Mit viel Geschick und Erfahrung leitete er auch zwei Jahrzehnte die Molkerei, in der Brie Blanc und weitere Weichkäse-Kreationen hergestellt werden.

Die Käserei liegt malerisch in einem hügeligen Weideland im französischen Département Haute-Saône in der Region Bourgogne-Franche-Comté gelegen, unweit von Besançon.

Besonderheiten

Laut Norbert Mougey liegt das Geheimnis seiner Käse-Erfindung in der Verarbeitung der tagesfrischen Bio-Vollmilch, in der zarten Weißschimmelhülle sowie im sorgfältigen Formen der Brietorte, wobei der Durchmesser von 205 mm und die Höhe von 40 mm eine für den Genuss entscheidende Rolle spielen. Cremig-zart, mit einem weichen, weißen Käseteig, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde überzeugt der Brie Blanc durch seinen süßen, an Butter erinnernden Geschmack.

Kurzbeschreibung

Weichkäse aus der Franche-Comté. Milchig, buttrig, champignonartig. Ein Brie für die ganze Familie.



Brie Blanc, 1kg
Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 524040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Brie wird gerne für Polentaaufläufe, Kartoffelpasteten und Rührei verwendet. Außerdem serviert man ihn zu edlem Gemüse wie Spargel, zu frischen Salaten oder traditionell pur auf einem Stück Baguette.

Rührei mit Brie Blanc

Zutaten: Eier • Milch • Butter • Brie Blanc • Pfeffer • Salz • weitere Gewürze nach Belieben

Zubereitung: Eier mit der Milch verquirlen, den Brie Blanc in kleine Stückchen schneiden und zugeben. In der Pfanne etwas Butter erhitzen, die Ei-Käse-Mischung hineingießen und unter Rühren braten, bis das Ei gestockt und der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben würzen. Bon Appétit!

Getränke: Der cremige Brie Blanc verträgt sich gut mit zarten, trockenen sowie fruchtigen Weißweinen, beispielsweise einem Weißherbst aus Baden.

Herstellung

Tagtäglich wird die frische Bio-Milch von der Genossenschaftsmolkerei eingesammelt. Eine so moderne Käserei im Herzen des ländlichen Raums in der Nähe ihrer Produzenten hat den Vorteil, dass die Qualität und die Nährwerte der Milch erhalten bleiben.

Die Reiferäume verfügen über eine intelligente Klimatisierung mit Luftfiltersystemen, um maximale Sicherheit bei der Reifung und eine konstante Qualität zu garantieren.

Die Qualitätskontrolle erfolgt vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt. Dazu zählen physikalisch-chemische und mikrobiologische Kontrollen, um den Verbrauchern einen gesunden Käse mit einer garantierten Qualität zu liefern. Das Käsereiteam führt auch ständig Verkostungstests durch, um den organoleptischen Aspekt der Produkte zu überwachen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Brie Blanc, 1kg
Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 524040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche Comté
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.	50 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 11 Tage gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	11 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bri Blong
------------	-----------

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1685 kJ / 334 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,4 g



Brie Blanc, 1kg
Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 524040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial OPP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack süßes Milcharoma, erinnert an Butter
Geruch mild, erdverbunden, nach frischen Pilzen
Konsistenz kompakter Teig mit geschmeidiger und dezent klebriger Textur

