

Artikelnummer 16721	GTIN-Stück  3 536711 908241	GTIN-Verpackung 33367119082418	eco-ID 308588	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Lab, 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

Die Auvergne in Frankreich ist bekannt für einige der bekanntesten und ältesten Käsesorten Frankreichs. Die Region ist reich an natürlichen Ressourcen wie saftigen Weiden mit reicher Flora und frischem Bergwasser. Zudem leben dort besondere Kuhrasen, die für einzigartige Käsearomen sorgen. In der Auvergne wird die Tradition der Käseherstellung sorgfältig bewahrt. Viele Käseproduzenten setzen auf handwerkliche Methoden und Rezepte, die seit Generationen weitergegeben wurden.

"Les Terres d'Auvergne" ist ein Affineur, der ebenso traditionsbewusst wie technologisch entwickelt im Herzen der Auvergne sitzt, um seinen Erzeugern so nahe wie möglich zu sein. Die Käsehersteller*innen, von denen der Affineur bezieht, sind alle Bauernhofproduzenten. Das Ziel des Affineurs: möglichst viele Produkte vom Bauernhof zu vermarkten und sich für eine nachhaltige Entwicklung und Erhaltung des lokalen Kulturerbes einzusetzen.



Tomme fermière La Moelleuse, 0,9kg

Tomme fermière La Moelleuse



Artikelnummer 16721	GTIN-Stück  3 536711 908241	GTIN-Verpackung 33367119082418	eco-ID 308588	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

La Moelleuse bedeutet übersetzt "die Fluffige". Der Name macht dem Käse alle Ehre, denn sein Teig ist sensationell cremig. Dieser Tomme ist ein Fermière-Produkt, das heißt, dass die frische Milch direkt auf dem Bauernhof verarbeitet wird. Der Affineur "Les Terres d'Auvergne" ist spezialisiert auf Käse mit einer Naturrinde. Diese kann eine vielfältige Palette der verschiedensten Farben entwickeln.

Kurzbeschreibung

In elf halbhunterirdischen Kellern mit Gewölben und Backsteinverkleidungen reift der Affineur die Käsespezialitäten vom Bauernhof zur Perfektion.

Rezept, Zubereitung

Lassen Sie den Tomme vor dem Verzehr auf Raumtemperatur kommen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. In dünne Scheiben geschnitten entfaltet sich sein Geschmack am besten. Frisches Baguette ist eine klassische Begleitung, es bietet eine neutrale Basis, um die reichen Aromen des Käses zu betonen. Ein rustikales Bauernbrot mit Sauerteig passt ebenfalls gut zu diesem Tomme. An Früchten sind rote Weintrauben sowie frische, saftige Birnen tolle Begleiter. Der leicht bittere Geschmack von Walnüssen kann den cremigen Charakter des Käses ergänzen. Ebenso bieten Haselnüsse eine angenehme Textur und Aromenvielfalt.

Die süße und leicht würzige Note von Feigenmarmelade kann den Tomme harmonisch begleiten, ebenso Kirschmarmelade. Die Auvergne ist für ihre Weinproduktion bekannt. Einheimische Weine, sowohl Rot- als auch Weißweine, können eine ausgezeichnete Wahl sein.

Herstellung

"Les Terres d'Auvergne" ist ein Spitzenaffineur im Herzen der Auvergne. Der einzigartige Prozess der Käsureifung beginnt mit der direkten Abholung der Käse bei den rund 35 Bauernhofproduzenten innerhalb einer Woche nach ihrer Herstellung. Die Herstellung der Käse erfolgt mit den selbst gezüchteten Mikroorganismen von "Les Terres d'Auvergne". Jeden Morgen, von Montag bis Freitag, gelangen die frischen, noch ungereiften Käse in die unterirdischen Keller. Dort werden sie sorgfältig gewogen, markiert und liebevoll gepflegt.

In den elf halbhunterirdischen Kellern mit Gewölben und Backsteinverkleidungen herrschen optimale Bedingungen mit perfekter Luftfeuchtigkeit für eine natürliche und dennoch kontrollierte Verbreitung der gewünschten Käse-Flora. Das erfahrene Affineur-Team kümmert sich individuell um jeden Käse. Jeder Handgriff ist darauf ausgerichtet, dem Produkt die notwendige Pflege zukommen zu lassen, um seine organoleptischen Eigenschaften optimal zu entwickeln. Jeder Schritt wird von Hand ausgeführt, um eine maßgeschneiderte Reifung für jeden Käse zu gewährleisten. Bei "Les Terres d'Auvergne" erleben die Käse eine Reifung nach Maß!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 16721	GTIN-Stück  3 536711 908241	GTIN-Verpackung 33367119082418	eco-ID 308588	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	53 %
Produzent	LES TERRES D'AUVERGNE
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tomm Fermiäh la Moalöse
------------	-------------------------

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mindestens 53% Fett i. Tr.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1506 kJ / 360 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	2108 g
Salz	1,1 g



Tomme fermière La Moelleuse, 0,9kg
Tomme fermière La Moelleuse



Artikelnummer 16721	GTIN-Stück  3 536711 908241	GTIN-Verpackung 33367119082418	eco-ID 308588	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
 Verpackungsmaterial Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack vollmundig und dennoch leicht, erinnert an Saint-Nectaire
 Geruch nach frischem Käsekeller und Pilzen
 Konsistenz ganz besonders cremig und zart schmelzend