



Brie Montsurs, 1,1kg

Brie Montsurs



Artikelnummer 12615	GTIN-Stück  3 550968 953298	GTIN-Verpackung 93350968953291	eco-ID 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, tierisches 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

In Montsûrs, im Département Mayenne in der Region Pays de la Loire, wurde im Jahr 1925 der unabhängige Familienbetrieb "Fromagerie de Montsurs" gegründet und seitdem von Generation zu Generation weitervererbt. Um sich von der Konkurrenz abzuheben, hat sich der Betrieb 1982 auf die biologische Herstellung von Käse spezialisiert. Anfangs wurden nur Weichkäse produziert. Doch die Fromagerie de Montsurs ist stets bestrebt ihr "Savoir Faire", das Wissen über die Herstellung zu verbessern und so erweiterte das Unternehmen sein Käsesortiment in den letzten Jahren auch um andere Molkereiprodukte, wie beispielsweise gesalzene Butter aus pasteurisierter Milch.

Besonderheiten

Der Käse hat den klassischen Charakter eines hochwertigen, französischen Bries. Im jungen Zustand ist er quarkig und frisch aber dennoch mit schmelzender Textur. Mit zunehmender Reife ist er deftiger im Geschmack und weicher in der Konsistenz. Er ist in jedem Reifestadium ein tolles Geschmackserlebnis.

Kurzbeschreibung

Klassischer Brie aus Frankreich. Im jungen Reifestadium schmeckt er quarkig und fein-säuerlich. Voll ausgereift erschmeckt man feine Kohlnoten.



Brie Montsurs, 1,1kg
Brie Montsurs



Artikelnummer 12615	GTIN-Stück  3 550968 953298	GTIN-Verpackung 93350968953291	eco-ID 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Brie ist ein klassischer Käse für eine gemischte Käseplatte, kann aber auch aufgrund seiner Schmelzeigenschaften in der warmen Küche verwendet werden. Nach dem Entfernen der Rinde kann er Suppen und Saucen mit einer angenehmen Note bereichern. Kalt harmonisiert er vorzüglich zu Senfsauce und Salat, begleitet aber in Scheiben geschnitten auch Kartoffelgerichte und geschmortes Gemüse.

Tartine mit Brie im Asia-Style

Zutaten für 4 Personen: 8 Scheiben Brot • 200 g Brie • 1 Banane • 20 g gerösteter Sesam • Sojasauce • frischer Ingwer • frische Korianderzweige

Die Banane schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Ein wenig Ingwer reiben und die Sojasauce hinzufügen. Alles mischen. Das Brot toasten und mit etwas Bananenmischung bestreichen. Dann dünne Brie-Streifen darüber legen und mit etwas Salz, Pfeffer und geröstetem Sesam würzen. Mit einem Zweig frischen Koriander verzieren.

Als passende Begleiter empfehlen sich ein Chardonnay, ein feinherber Riesling oder ein Dessertwein.

Herstellung

Die Fromagerie de Montsurs verarbeitet jährlich ca. 6 Millionen Liter biologische Milch, welche überwiegend aus den angrenzenden Gemeinden angeliefert wird.



Die Verarbeitung findet in gekonnter Verbindung von traditioneller Handwerkskunst und moderner Technologie statt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer 12615	GTIN-Stück  3 550968 953298	GTIN-Verpackung 93350968953291	eco-ID 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Pays de la Loire
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. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	Mind. 12 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	12 Tag(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bri Mong.sür
-------------------------	--------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 12615	GTIN-Stück  3 550968 953298	GTIN-Verpackung 93350968953291	eco-ID 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1210 kJ / 290 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	<0,7 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	OPP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich nach dickgelegter Milch, mit fein abgestuften herben Noten und einem Aroma nach Rosen- und Weißkohl
Geruch	ausgeprägtes Champignonaroma mit erdigen Nuancen
Konsistenz	im jungen Stadium quarkig aber schmelzend, mit zunehmender Reife weich, glatt und cremig

