

<b>Artikelnummer</b> 11605	<b>GTIN-Stück</b>  3 416060 007571	<b>GTIN-Verpackung</b> 93416060007574	<b>eco-ID</b> 69087	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon  
FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

SCHAFMILCH\*, Speisesalz, 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

Louis Fabre war ein Maurer, der für seine Arbeit oft mit Milch entlohnt wurde, die er dann zu Käse verarbeitete. Nach einiger Zeit fing er an, Milch aus dem näheren Umkreis einzusammeln, um daraus Butter und fettarme Milch herzustellen. Am 16. August 1949 gründete er dann seine Käserei Laiterie Fabre mit Sitz in Buzatié im Tal Gijou in der Region Okzitanien. Dort reifen die Käse in einem alten, aber sanierten Eisenbahntunnel, wo Temperatur und Feuchtigkeit optimal für den Reifeprozess sind.

Louis Fabres Söhne absolvierten später eine Ausbildung zu Milchverarbeitern und entwickelten zusammen mit ihrem Vater den Käse „Mont Lacaune“. Bis 2007 wurde ausschließlich Kuhmilch verarbeitet, doch mittlerweile wird auch Milch der Lacaune-Schafe verwendet. Gilles Fabre, der Enkelsohn des Firmengründers und jetzige Betreiber der Käserei, arbeitet heute noch nach den alten, traditionellen Rezepten seines Großvaters. Anerkennung wurde dem meisterlichen Können durch die Auszeichnung mit dem Gütesiegel „Provance Montagne“ zuteil.



# Tomme de Brebis, 2,5kg

Tomme de Brebis



<b>Artikelnummer</b> 11605	<b>GTIN-Stück</b>  3 416060 007571	<b>GTIN-Verpackung</b> 93416060007574	<b>eco-ID</b> 69087	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Ein Großteil der Milch wird von den Bauern angeliefert, die auf dem 700 - 900 Meter hochgelegenen Plateau angesiedelt sind. Die rauen, klimatischen Bedingungen, die einzigartige Flora im Grenzgebiet zwischen l'Aveyron und Tarn und die unwegsame, zerklüftete naturbelassene Landschaft bieten optimale Voraussetzungen für eine nahrhafte Milch. Je nach Jahreszeit kann die Rinde Farbtöne der unterschiedlichsten Couleur annehmen: graue, weiße, gelbe, rote, grüne und blaue Schimmelpilze sind gewünscht und gehören zur typischen Charakteristik.

## Kurzbeschreibung

Nach Außen zeigt sich der Tomme sehr robust. Im Innern einfach nur Buttrig und fein säuerlich. Zur Rinde hin etwas erdig und pilzig.

## Rezept, Zubereitung

Der Tomme de Brebis sollte vor dem Verzehr eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur atmen dürfen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Er harmoniert pur vorzüglich zu hellen Brotsorten. Wer diesen Käse für die warme Küche vorsieht, sollte vor der Zubereitung die Rinde entfernen. Zum Tomme de Brebis werden idealerweise südfranzösische Rotweine aus derselben Region empfohlen.

## Herstellung

Seit 2009 können die Brüder nun endlich auch Schafskäse in Bio-Qualität herstellen. Jährlich verarbeitet der Familienbetrieb ca. 3,6 Mio l Milch was ca. 300 t Schafskäse entspricht.

Der Tomme de Brebis wird auf handwerkliche Weise aus pasteurisierter Schafsmilch hergestellt und reift anschließend mindestens 3 Monate in einem alten, sanierten Eisenbahntunnel, währenddessen er regelmäßig gewendet wird. Während dieser Reifung bildet er seine typische weiß-graue, dichte Naturrinde, die wiederum seinen Geschmack um ein würziges Aroma ergänzt. Je nach Jahreszeit und den damit verbundenen unterschiedlichen klimatischen Bedingungen im Reifekeller kann die Naturrinde graue, weiße, grüne und blaue Ausprägungen haben.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-7 °C lagern

## Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Eier, Sellerie, Senf

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 11605	<b>GTIN-Stück</b>  3 416060 007571	<b>GTIN-Verpackung</b> 93416060007574	<b>eco-ID</b> 69087	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tarn
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mind. 90 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	1,2 %
Rinde	Steinsalz
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	90 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tomm dö Bröbi
------------	---------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kann Spuren von SENF, SELLERIE, Bockshornklee und EIER enthalten. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 11605	<b>GTIN-Stück</b>  3 416060 007571	<b>GTIN-Verpackung</b> 93416060007574	<b>eco-ID</b> 69087	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1751 kJ / 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,2 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,2 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süßes Schafmilcharoma, aromatisch mit Karamell und Nussnuancen
Geruch	Rinde: erdig, dezent nach Pilzen Teig: angenehmes Schafmilcharoma mit Nuancen von Zitrone, Nuss und Karamell
Konsistenz	bissfest, geschmeidig, mit angenehmem Schmelz

 Fondant de Brebis, 5kg 11615	 Fondant de Brebis, 2,5kg 11617	 Douceur du Tarn, 1,5kg 18300	 Tomme de Mijoule, 1,4kg 18110
--	---	---	---