

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20320	 3 422290 000022	13422290000029	338227	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel



Allgemeines

Inmitten der sanften Hügellandschaft des Loiretals, nahe der historischen Stadt Chinon, liegt die familiengeführte Ferme Le Vazereau – ein Ort mit Herz, Geschichte und echter Leidenschaft für Käse. Seit 1959 widmet sich die Familie Vazereau der Herstellung traditioneller Ziegenkäse – heute in vierter Generation. Der Sainte-Maure de Touraine AOP ist das Flaggschiff dieser Arbeit: ein Rohmilchkäse, der das Terroir der Touraine in Aroma und Textur widerspiegelt. Ein Käseklassiker in biologischer Landwirtschaft – ein echtes Juwel für Kenner und Genießer.



Besonderheiten

Der Sainte-Maure de Touraine AOP wird aus 100% Bio-Ziegenrohmlch von eigenen Herden hergestellt und reift in traditionellen Tuffsteinkellern. Der Käse besticht durch seine zylindrische Form, die feine Naturrinde mit Edelschimmel - die auch blau sein dürfen - und dem typischen Roggenstrohalm mit Prägung. Seine cremige Konsistenz und sein leicht nussig-säuerliches Aroma entwickeln sich mit jedem Reifetag weiter – ein lebendiger Käse, der sich ständig verfeinert.

Kurzbeschreibung

Ein Käse mit Charakter und Herkunft – handgemacht, biologisch und voller französischer Authentizität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Lauwarm im Blätterteigpäckchen mit einem Klecks Birnen- oder Feigenkompott – ideal als Vorspeise oder zum Brunch.

In einer Bowl mit geröstetem Gemüse, Linsen, Apfelscheiben und einem Spritzer Zitronen-Olivenöl-Dressing – frisch, leicht und sättigend.

Als cremige Füllung in kleinen Pfannkuchenröllchen oder Crêpes, verfeinert mit Thymian und einem Hauch Zitronenabrieb.

Mit alkoholfreiem Begleiter, wie einem naturtrüben Birnensaft, einem gekühlten Kräutertee, zum Beispiel Melisse-Minze, oder einer Holunder-Limonade – diese bringen seine zarte Säure und mineralische Frische wunderbar zur Geltung.

Überbacken auf Polenta oder Ofengemüse – der Sainte-Maure wird dabei leicht cremig und entfaltet seine feinen Aromen besonders intensiv.

Als süß-salzige Kombination mit Datteln, karamellisierten Walnüssen und etwas Lavendelhonig – überraschend und harmonisch zugleich.



Sainte Maure de Touraine AOP Fermièr,
250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermièr



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20320	 3 422290 000022	13422290000029	338227	

Herstellung

Bei Le Vazereau beginnt jeder Käse mit täglich frisch gemolkener Milch, hauseigenen Kulturen zur natürlichen Fermentation und viel handwerklichem Können. ** Die Tiere leben artgerecht mit Weidezugang, die Herstellung erfolgt im Einklang mit der Natur – energieschonend, ressourcenschonend und mit höchster Sorgfalt. Seit über 65 Jahren wird hier nicht einfach Käse produziert, sondern Käsekultur mit Herz und Hingabe bewahrt.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH*, jodiertes Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen, Pflanzkohle

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20320	 3 422290 000022	13422290000029	338227	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Centre-Val de Loire, Département Indre-et-Loire
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	SARL VAZEREAU
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	10 Tage
Labart	Ziegenlab
Salz	1,26 %
Salzart	Meersalz jodiert
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	10 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ssängt-Mohr dö Turenn
------------	-----------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt. Mit Ziegenmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	französischer Weichkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Sainte Maure de Touraine AOP Fermièr,
250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermièr



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20320	 3 422290 000022	13422290000029	338227	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1410 kJ / 340 kcal
Fett	27,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,5 g
Kohlenhydrate	1,06 g
davon Zucker	1,06 g
Eiweiß	20,9 g
Salz	1,26 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,250 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stick
Verpackungsmaterial	Holz, Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	klar und rein, feine Nussanklänge, ausgeprägte, süßliche Milchnoten, ein zarter Zitronenhauch, insgesamt mild und ausgewogen
Geruch	subtile Ziegenmilcharomen, die an frisch gemolkene Milch erinnern
Konsistenz	seidig-glatt und cremig-schmelzend