

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20324	 3 422290 000220	13422290000227	339123	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

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.

In dieser Idylle spiegelt der kleine Crottin die Natur und das Terroir rund um die Ferme Le Vazereau wider. Der Crottin ist nicht nur eine Spezialität der Loire-Region, sondern ein echtes Käsewunder für alle, die feine, authentische Käse lieben.



Besonderheiten

Der Crottin Bio „Le Vazereau“ ist ein echter Fermier-Käse, also direkt auf dem Hof hergestellt – von der Milchgewinnung bis zur Reifung alles in einer Hand. Das garantiert absolute Frische, kurze Wege und einen unverfälschten Geschmack, der das Terroir der Loire-Region widerspiegelt. Seine kompakte Größe, die feine Naturrinde und der wandelbare Charakter machen ihn zu einem kleinen, aber ausdrucksstarken Käse mit großem Wiedererkennungswert.

Kurzbeschreibung

Der Crottin ist ein kleines Käsewunder aus der Loire – in echter Hof-Handarbeit gefertigt und ein vollmundiges Geschmackserlebnis für Genießer und Entdecker*innen!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Crottin fermier, 60g
Crottin fermier



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20324	 3 422290 000220	13422290000227	339123	

Rezept, Zubereitung

Der Crottin entfaltet je nach Reifestufe ganz unterschiedliche Aromen – genau diese Vielfalt macht ihn so besonders und eröffnet eine Fülle köstlicher Genussmöglichkeiten:

Frisch und cremig schmeckt der Crottin wunderbar auf knusprigem Bauernbrot oder in Kombination mit einem Löffel mildem Apfelmus – eine einfache, aber raffinierte Brotzeit.

Leicht gereift entfaltet er sein Aroma besonders gut auf fruchtigen Pfirsich- oder Birnenscheiben – ideal als feiner Sommer-Salat mit einem Spritzer Zitronensaft und frischem Thymian.

In der trockenen Variante (Crottin sec) lässt er sich hervorragend grillen: kurz scharf angebraten und auf einem Bett aus Rucola serviert, dazu ein Dressing aus weißem Traubensaft, Honig und Olivenöl – vollkommen alkoholfrei, aber voller Geschmack. Im Ofen gebacken wird der Crottin herrlich schmelzend und eignet sich perfekt als Topping auf Mini-Törtchen mit Kirschtomaten oder karamellisierten Zwiebeln – ideal als Vorspeise oder für das nächste Brunch-Buffer.

Zu jungen, frischen Crottins passen am besten trockene Weißweine wie Sauvignon Blanc oder alkoholfreie Varianten wie weißer Traubensaft mit Sprudel. Mittelreife Sorten harmonieren mit fruchtigen Rosés oder mildem Apfel-Cider, während gereifte, kräftige Crottins ausgezeichnet von einem Sancerre, Chardonnay oder einem herben Kräutertee begleitet werden. Auch ein helles Bier oder ein alkoholfreier Malztrunk können spannende Kontraste schaffen.

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

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.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20324	 3 422290 000220	13422290000227	339123	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

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 Bezeichnungen

Aussprache	Kro-ttähn fär-mjee
------------	--------------------

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20324	 3 422290 000220	13422290000227	339123	

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	0,06 kg
-------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stick
----------------	-------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgesprochen mild und zurückhaltend, der Duft deutlich präsenter als der Geschmack, frisch und leicht milchig
Geruch	ländlich geprägtes Aroma mit fruchtigen Anklängen
Konsistenz	außergewöhnlich leicht und luftig; zart schmelzend wie frischer Pulverschnee