

Artikelnummer 20215	GTIN-Stück  3 440771 065001	GTIN-Verpackung 13440771106503	eco-ID 274831	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH*, Steinsalz, Kräuter der Provence* (0,5%), Pfeffer* (0,5%), Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen

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

Mit einer Familienleidenschaft begann das Abenteuer der Käserei Chêne Vert vor über 40 Jahren im Périgord Vert in der Region Dordogne. Diese Region ist ein Juwel kulinarischer Köstlichkeiten und unter anderem sehr berühmt für Foie Gras, Trüffel, Bergerac-Weinen, Erdbeeren, Walnüssen, Steinpilzen, Honig, Marmeladen und Käse. Die Liebe zu Tieren, zum Bauernhof, zu guten Produkten und zur Region ist seit drei Generationen die Leidenschaft der Familie. Alles begann mit der Großmutter Marie die Milchkuhzüchterin war. Ihr Sohn François übernahm das Geschäft in sehr jungen Jahren mit seiner Frau Jeanine. Angetrieben von ihrer Leidenschaft für Ziegen, Innovation und dem starken Wunsch, ihre Arbeit zu verbessern, begannen sie, sich auf die Herstellung von Käse zu konzentrieren. Ziegenkäse war damals noch ein wenig bekanntes Produkt. Die nächste Generation - Sohn Pierre - bekam wohl die Leidenschaft für Ziegenkäse schon in die Wiege gelegt. Nach seinem Abschluss an einer Milchscheule wurde er zum Spezialisten für weichen und frischen, handwerklichen Ziegenkäse.





Ziegenkäse-Mischsortiment, 80g

Der besondere Ziegenrohmlchkäse



Artikelnummer 20215	GTIN-Stück  3 440771 065001	GTIN-Verpackung 13440771106503	eco-ID 274831	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Wenn dieser Käse geliefert wird sieht er aus wie ein Frischkäse: quarkig, weiß, frisch. Das Besondere an dieser Spezialität ist aber, dass sie vor unseren Augen im Handel weiterreifen darf. Deshalb ist sie auch als Weichkäse deklariert. Weiterreifen bedeutet, dass sich auf der Oberfläche des Ziegenkäses nach einigen Tagen Hefen entwickeln, die Rinde sieht dann gelblich aus. Einige Tage nach den gewünschten Hefen sprießen Pilze, die auch vielfältige Farben haben dürfen. Damit er optimal reifen kann soll der Käse nicht einzeln in Frischhaltefolie verpackt werden, denn zum Weiterreifen benötigt er Luft. Deshalb wird er auch unverpackt in der Holzkiste geliefert. Der Käse ist in den verschiedenen Reifestufen ein Hochgenuss.

Kurzbeschreibung

Milch, sehr erfrischend und fein säuerlich. Dezent nach Ziegenmilch.

Rezept, Zubereitung

Die französische Küche ist undenkbar ohne die raffinierten Rezeptideen mit Ziegenkäse. Zu den Klassikern zählen panierte Ziegenweichkäse in Öl ausgebacken. Oder Ziegenweichkäse auf Toast mit Honig und Thymian überbacken, die zu knackigen Salaten serviert werden. Süße Fruchtschorlen sind ein perfekter Begleiter zu Ziegenkäsen. Wenn es Wein sein darf, dann verlangt ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und frisch schmeckt, nach einem jungen Wein aus dem Anbaugebiet Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers. Gereifte Ziegenkäse vertragen gereifte Weißweine oder auch Rosé- und Rotweine.

Herstellung

Heute beschäftigt die Käserei Chêne Vert über 40 Mitarbeiter*innen. Die gesamte Milch wird vor Ort in einem Umkreis von 50 km um die Käserei von rund zwanzig Züchtern gesammelt, die ausschließlich für Chêne Vert arbeiten und teilweise auch für sie produzieren. Die Herden bestehen aus zwei Ziegenrassen, den hellbraunen Alpinen und den weißen Saanen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 20215	GTIN-Stück  3 440771 065001	GTIN-Verpackung 13440771106503	eco-ID 274831	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Dordogne Périgord
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Capribio
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	nicht gereift
Labart	keine Reifung
Salz	Kälberlab
Salzart	1 %
Rinde verzehrbar	Steinsalz
Rinde	ja
Käseform	ohne Rinde
Haltbarmachung	Ganzer Laib
	Schutzatmosphäre

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	80% N ₂ , 20% CO ₂
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Ziegenmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Ziegenkäse-Mischsortiment, 80g

Der besondere Ziegenrohmlchkäse



Artikelnummer 20215	GTIN-Stück  3 440771 065001	GTIN-Verpackung 13440771106503	eco-ID 274831	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	901 kJ / 217 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich, angenehmes Ziegenmilcharoma, ein Hauch von Zitrone, naturell, nach Kräutern oder Pfeffer
Geruch	frisch, charakteristisch nach Armagnac
Konsistenz	quarkig, weich mit zartem Schmelz