

Artikelnummer 20170	GTIN-Stück  3 440771 074003	GTIN-Verpackung 13440771107401	eco-ID 274826	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, 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

Zutaten

ZiegenMILCH*, Lab, Milchsäurekulturen, Reifekulturen; geashtes Salz (Salz, Farbstoff: Pflanzkohle) auf der Rinde

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

Im Perigord Vert, in der Region Dordogne, wurde im Jahr 1992 das französische Familienunternehmen 'Fromagerie Chêne Vert' gegründet. Um sich von der Konkurrenz abzuheben, hat sich der Betrieb seit 2001 auf die Herstellung von Ziegenfrischkäse mit süßen und pikanten Zutaten spezialisiert. Seit 2001 verarbeitet die Käserei ausschließlich Ziegenmilch, welche überwiegend aus den angrenzenden Gemeinden angeliefert wird. Die Herden bestehen aus zwei Rassen, den hellbraunen Alpinen und den weißen Saanen.

Besonderheiten

Seinen Namen erhielt der Crottin, weil seine Form an ein kleines, rundes Öllämpchen aus Ton erinnert, das 'petit crot' oder auch 'crottin' genannt wurde.

Affiné bedeutet, dass der Ziegenkäse bereits gereift ist. Damit er optimal weiterreifen 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

Ziegenkäse-Kunst aus Frankreich. Spektrum von fein-säuerlich milchig, bis vollmundig und leicht nussig. Manchmal auch frische Hefe.



Crottin affiné, 60g
Crottin affiné



Artikelnummer 20170	GTIN-Stück  3 440771 074003	GTIN-Verpackung 13440771107401	eco-ID 274826	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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. Zu gereiften Ziegenkäse mit angenehmem Ziegenaroma bilden halbtrockene Weißweine eine originelle Geschmacksvariation. Für die Rotweinliebhaber reichen Sie einen kühlen jungen Beaujolais oder einen Chinon von der Loire.

Herstellung

Diese Ziegenkäse-Spezialität ist aus Rohmilch hergestellt. In einem Edelstahlbehälter wird die frische Milch mit Edelschimmelpilzkulturen (Weißschimmelpilzkulturen) geimpft, mit tierischem Lab und Milchsäurekulturen versetzt und für 24 Stunden stehen gelassen. Die Edelschimmelpilzkulturen sorgen für eine optimale Rindenbildung und verhindern das Weiterwachsen eines unerwünschten Fremdschimmelbefalls. Der Käsebruch wird von Hand in die Käseformen gefüllt (moulé à la main à la louche) und die Restmolke abgelassen. Dann vergeht ein Tag und der weiße Käse wird allmählich fest. Nun treten die frischen Crottins ihren Weg in die Reifekammern an, wo sie innerhalb von 1 Woche ihr gewünschtes Reifestadium erreichen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

Sonstige Hinweise

Die Franzosen lieben es mehr, wenn der Ziegenkäse zwei Wochen länger reift. Er ist dann etwas kräftiger im Geschmack und die Oberfläche zeigt die typische Edelschimmelpilzrinde. Nach einem Monat ist der Käse sehr kräftig im Geschmack und die Konsistenz wird härter. Auch für diesen Reifegrad gibt es Liebhaber.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 20170	GTIN-Stück  3 440771 074003	GTIN-Verpackung 13440771107401	eco-ID 274826	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 50 % ja
Produzent	Chene Vert/ Capri Bio
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 7 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	7 Tag(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache Krottäng Affineh

Gesetzliche Angaben

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



Crottin affiné, 60g
Crottin affiné



Artikelnummer 20170	GTIN-Stück  3 440771 074003	GTIN-Verpackung 13440771107401	eco-ID 274826	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1270 kJ / 306 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	18 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Im Geschmack mild-säuerlich, mit fein abgestufter herber Note, charakteristisch für gereifte Ziegen-Weichkäse, mit fruchtigen Nuancen nach Beeren und einem delikaten Aroma nach frischen Champignons
Geruch	frisch, mild säuerlich, dezentes Ziegenmilcharoma
Konsistenz	Jung: quarkig, weich mit zartem Schmelz. Gereift: bissfest, kompakt, cremig