



Tomme Fraiche, 1,3kg

Tomme Fraiche



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20150	 3 440771 077004	93440771107704	274828	

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, 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.



Kurzbeschreibung

Erfrischend, fein säuerlich und milchig. Ganz dezente Ziegennote. Schreit nach Begleitung, wie Frucht und Konfitüre.

Rezept, Zubereitung

Dieser milde, sehr junge Ziegenweickäse wird gerne pur mit einem Stück rustikalem Brot aber auch mit frischen Kräutern oder Gemüse nach Wahl verzehrt. Gemüse mit Ziegenweickäse Topping: Zutaten für 4 Personen: 4 Zucchini; 2 Auberginen; 1 EL Olivenöl; 1 TL gehackter Rosmarin; Salz, Pfeffer, ca. 200 g Ziegenfrischkäse, 1-2 EL Milch, frisch geriebener Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 feste Tomaten, zerkleinerte Walnüsse, fein geschnittenes Basilikum Zubereitung: Zucchini und Auberginen abspülen und längs halbieren. Die Schnittfläche mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einritzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und die Schnittfläche damit bestreichen. Zucchini und Auberginen zuerst mit der Schalenseite in die Pfanne legen und bis zur gewünschten Gar-Stufe anbraten, dann wenden und analog die Schnittflächen anbraten. Den Ziegenweickäse mit Milch und Parmesan verrühren. Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp auf den Zucchini- und Auberginenhälften verteilen. Bon Appetit.



Tomme Fraiche, 1,3kg
Tomme Fraiche



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20150	 3 440771 077004	93440771107704	274828	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und frisch schmeckt, verlangt nach einem jungen, eher dezenteren Wein. So empfiehlt sich ein trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger junger Sauvignon wie zum Beispiel Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers mit hohem Sauvignonanteil.

Herstellung

In einem Edelstahlbehälter wird die frische Milch mit Kälberlab versetzt und dann 24 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Ruhezeit hat sich die Milch getrennt: Oben befindet sich die Molke, unten der festere Käsebruch. Dieser Käsebruch wird von Hand in die Käseformen gefüllt (moulé à la main à la louche) und die Restmolke abgelassen. Dann vergeht wieder ein Tag und der weiße Käse wird fest. Nach 2 Tagen werden die Käse aus der Form genommen und mit Salz bestreut. In diesem milden, sehr jungen Stadium ist er bereits versandfertig und besticht mit einem frischen, mild-säuerlichen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20150	 3 440771 077004	93440771107704	274828	

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 45 %
mindestens	ja
Produzent	Capribio
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	keine
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	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

weitere Bezeichnungen

Aussprache Tomm Fresch

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	80% N2, 20% CO2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Ziegenmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Friskäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Tomme Fraiche, 1,3kg
Tomme Fraiche



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
20150	 3 440771 077004	93440771107704	274828	

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	Laib
Verpackungsmaterial	PA, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich, angenehmes Ziegenmilcharoma, ein Hauch von Zitrone
Geruch	frisch, mild-säuerlich, ein Hauch von Ziegenaroma, blumig
Konsistenz	quarkig, weich mit zartem Schmelz