

<b>Artikelnummer</b> 20280	<b>GTIN-Stück</b>  3 440777 960003	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440772796000	<b>eco-ID</b> 160615	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

Ziegenfrischkäse (ZIEGENMILCH\*, Zucker\* (1%), Lab, Milchsäurekulturen), Feigenkonfitüre\* (15%) (Feige\* (57%), Rohrzucker\*, Zitronensaftkonzentrat\*, Geliermittel: Pektin)

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

Als Erbe einer Familienleidenschaft begann das Abenteuer 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. Aus Anziehungskraft für kleinere, aber dennoch launischere gehörnte Tiere gingen sie in den 65er Jahren von der Kuh- zur Ziegenzucht über. 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 Arbeit wurde von der Familie erledigt und schon in jungen Jahren übernahm Pierre die Familienkäserei. Nach seinem Abschluss an einer Milchscheule und einer Leidenschaft für Produktion und Innovation entwickelt er Chêne Vert weiter, bis er zum Spezialisten für weichen und frischen handwerklichen Ziegenkäse wird.

Heute beschäftigt die Käserei 20 Mitarbeiter und obwohl die Familie selbst keine Ziegen mehr hat ist sie sehr eng mit der Ziegenzucht verbunden. 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.



Capri ´Figue, 80g  
Capri ´Figue



<b>Artikelnummer</b> 20280	<b>GTIN-Stück</b>  3 440777 960003	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440772796000	<b>eco-ID</b> 160615	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Im Jahr 2009 wurde ein Teil der Produktion auf Bio umgestellt um die lokalen Produzenten stärker zu unterstützen und die nachhaltige Zusammenarbeit zu intensivieren. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen 20 Mitarbeiter die jährlich ca. 1 Mio. l Bio-Milch verarbeiten (30% der Gesamtproduktion).

## Kurzbeschreibung

Eine feine salzig, süße Käse-Praline die nach Milch und Frucht schmeckt. Achtung Suchtpotential. Kaum nach Ziege schmeckend.

## Rezept, Zubereitung

Dieser frische, auf der Zunge schmelzende Ziegenfrischkäse mit seinem "Herz" aus fruchtiger Feigenmarmelade besticht durch seinen außergewöhnlichen Geschmack. Fruchtig, leicht süß, frisch und keineswegs zickig.

Servieren Sie den Käse auf einem Salatbett mit Ihrem Lieblingsdressing und gerösteten Pinienkernen. Reichen Sie dazu frisches Baguette und einen trockenen Weißwein oder Schaumwein. Ein kulinarisches Highlight.

Quelle Inhalte: Hersteller

## Herstellung

Die Herstellung findet in gekonnter Verbindung von traditionellen Rezepten und innovativer Technologie statt. Zunächst wird die frische Ziegenmilch unter Zugabe von tierischem Lab und Milchsäurekulturen schonend pasteurisiert, bevor sie abgeschöpft und weiterverarbeitet wird. Im zweiten Schritt erfolgt das eigentliche Formen und Befüllen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 20280	<b>GTIN-Stück</b>  3 440777 960003	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440772796000	<b>eco-ID</b> 160615	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Frankreich / Dordogne Périgord
<b>Milchart</b> .....	Ziege
<b>Süßung</b> .....	Rohrzucker
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Käsezubereitung aus Frischkäse; Feigenkonfitüre* (Feigen* der Provence. Rohrzucker* Säuerungsmittel: Zitronensäurekonzentrat*. Pektin*)
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Käsezubereitung aus Frischkäse; Feigenkonfitüre* (Feigen* der Provence. Rohrzucker* Säuerungsmittel: Zitronensäurekonzentrat*. Pektin*)
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 45 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe CH</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	nicht gereift
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	0,1 %
<b>Salzart</b> .....	ungesalzen
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	ohne Rinde
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Haltbarmachung</b> .....	Schutzatmosphäre

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	FR-BIO-01

### weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b> .....	Cabrifiege
-------------------------	------------

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	unter Schutzatmosphäre verpackt
<b>Zusammensetzung des Schutzgases</b> .....	N: 80% CO2: 20%
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Frischkäsezubereitung
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Capri ´Figue, 80g  
Capri ´Figue



<b>Artikelnummer</b> 20280	<b>GTIN-Stück</b>  3 440777 960003	<b>GTIN-Verpackung</b> 13440772796000	<b>eco-ID</b> 160615	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	886 kJ / 212 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,1 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	unverpackt

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Fruchtig- süße Feigenaromen mit einem Hauch von Honig und Vanille. Angenehm leichter Anflug von Ziegenfrischkäse
Geruch	Süßlich mit Noten von Honig
Konsistenz	weicher, quarkig- schmelzender Teig