



Capri ´ Citron, 80g
Capri ´ Citron



Artikelnummer 20284	GTIN-Stück  3 440777 970002	GTIN-Verpackung 13440772797007	eco-ID 160622	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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), Zitronenmarmelade* (Sizilianische Zitronen mit Schale*, 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.





Capri Citron, 80g
Capri Citron



Artikelnummer 20284	GTIN-Stück  3 440777 970002	GTIN-Verpackung 13440772797007	eco-ID 160622	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.

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

Käsepraline. Schmeckt frisch, sommerlich. Feine Säure und Süße.

Rezept, Zubereitung

Dieser frische, auf der Zunge schmelzende Ziegenfrischkäse mit seinem "Herz" aus fruchtiger Zitronenmarmelade 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



Capri ´ Citron, 80g
Capri ´ Citron



Artikelnummer 20284	GTIN-Stück  3 440777 970002	GTIN-Verpackung 13440772797007	eco-ID 160622	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 20284	GTIN-Stück  3 440777 970002	GTIN-Verpackung 13440772797007	eco-ID 160622	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Cabrißitrong
-------------------------	--------------

Gesetzliche Angaben

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



Capri ´ Citron, 80g
Capri ´ Citron



Artikelnummer 20284	GTIN-Stück  3 440777 970002	GTIN-Verpackung 13440772797007	eco-ID 160622	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	milchig und fruchtig mit leichter Säure und süsslichen Aromen von Orange und Zitrone. Angenehm leichter Anflug von Ziegenfrischkäse
Geruch	süsslich leicht säuerliche Zitrus Noten
Konsistenz	weicher, quarkig- schmelzender Teig