

<b>Artikelnummer</b> 15100	<b>GTIN-Stück</b>  3 503180 010052	<b>GTIN-Verpackung</b> 93503180010055	<b>eco-ID</b> 43207	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

KuhMILCH\* (RohMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab

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

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern in der Region Franche-Comté zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger\*innen mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung im Kupferkessel haben sich bis heute erhalten. Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse einen Herkunftsschutz.

Die Weiden im Herstellungsgebiet sind bis zu 1500 Meter hoch gelegen und haben eine reiche Flora, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Dort grasen die einheimischen Kuhrassen deren Milch frisch verarbeitet wird, deshalb müssen sich die Käsereien in einem Umkreis von 25 km befinden. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Nach der Herstellung der Comté-Laibe, die genauen Regeln folgt, werden die Käse bei Affineur\*innen gereift.





Comté AOP M.Petite, 36kg  
Comté AOP M.Petite



<b>Artikelnummer</b> 15100	<b>GTIN-Stück</b>  3 503180 010052	<b>GTIN-Verpackung</b> 93503180010055	<b>eco-ID</b> 43207	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Comté ist das Ergebnis einer seit Jahrhunderten herrschenden Käsetradition im Jura-Gebirge. Die Familie Petite bringt sich seit fünf Generationen mit einer besonderen Begabung für die Reifung ein. Sie orientiert sich dabei an einfachen und unveränderlichen Prinzipien. Mit seiner außergewöhnlichen Gabe für die Käse-Veredelung wurde Marcel Petite bald bewusst, dass ein langsamer Reifungsprozess die Eigenschaften eines hervorragenden Comté noch besser zur Geltung bringt. Er entdeckte im Jahr 1966 das Fort de Saint-Antoine, den idealen Ort für die praktische Umsetzung seiner Idee: ein langsamer Reifungsprozess bei niedriger Temperatur in einer natürlichen Umgebung. Heute reifen dort die länger gereiften Laibe.

Marcel Petite war ein Visionär: er hatte schon in den 70er Jahren erkannt, dass die biologische Landwirtschaft der Weg zur Bewahrung der traditionsreichen Herstellung in den Dorfkooperativen seiner Region war. 1973 war er der Initiator der Umstellung der ersten Sennereien, er war damit der Wegweiser. Heute stellen 5 Kooperativen Comtés und andere Gebiets-Rohmilch-Käse her, die dann von dem Hause Petite gereift und verkauft werden.

## Kurzbeschreibung

Der klassische, französische Rohmilch-Bergkäse. Sein Geschmack ist fein-nussig und fruchtig. Ein Alleskönner in der warmen und kalten Küche. Ein Muss auf jeder Käseplatte.

## Rezept, Zubereitung

In der Region serviert man Comté pur oder in vielfältigen Varianten vom Aperitif, über die Vor- und Hauptspeisen bis hin zum Dessert sowie im Fondue. Unter [www.comte.de](http://www.comte.de) finden Sie zahlreiche, köstliche Rezeptideen. Bon Appétit!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

So vielfältig wie sich die Natur im Verlauf der 4 Jahreszeiten präsentiert, so vielfältig sind auch die Geschmacksvarianten des Comté AOP. Je nach Jahreszeit geben die verschiedenen Aromen der Futterpflanzen auf den Weidewiesen oder das Winterheu der Kuhmilch unterschiedliche Geschmacksnoten. Diese spiegeln sich während der Käseproduktion und der Reifung variantenreich im COMTÉ wider.

Der Frühlings-COMTÉ: Sprießende Gräser und Wiesenkräuter entfalten ab März ihre milden Düfte. Der im Frühling produzierte Comté AOP schmeckt mild-fruchtig, bedingt durch den Standortwechsel der Montbéliard-Kühe, die ab Ende März/Anfang April nach der Stallhaltung wieder unter freiem Himmel grasen und so erstmals im neuen Jahr frische Gräser und Kräuter zu sich nehmen.

Der Sommer-COMTÉ: Die Kraft der Sonne erfüllt Feld und Flur mit intensiven Aromen. Die Futterpflanzen der Montbéliard-Kühe stehen während der Sommermonate in voller Blüte, das wirkt sich auf die Milch aus, die mit Gerbstoffen, Flavonen und ätherischen Ölen angereichert, zum kräftig-kontrastreich schmeckenden Sommer-Comté wird.



Der Herbst-COMTÉ: Ausgereifte Vielfalt verteilt reichhaltige und fruchtige Geschmacksnoten. Der Herbst-Comté ist reichhaltig und variantenreich wie die Natur zu dieser Jahreszeit. Der Übergang von der vollen Blüte zur verdorrten Pflanze macht aus dem Comté einen fruchtig-reifen, nussigen Genuss mit leicht erdigen Geschmacksnoten.

Der Winter-COMTÉ: In der kalten Jahreszeit verwöhnt ein herzhaft-kräftiger Leckerbissen die Genießer. Während der Wintermonate werden die nun im Stall stehenden Montbéliard-Kühe mit dem eingelagerten Heu der heimischen Wiesen gefüttert. Die Milch ist zu dieser Jahreszeit unter anderem mit Cumarin angereichert, das durch den Trocknungsprozess der Heufasern entsteht und mitverantwortlich ist für den herzhaften Geschmack des Winter-Comté.



Comté AOP M.Petite, 36kg  
*Comté AOP M.Petite*



<b>Artikelnummer</b> 15100	<b>GTIN-Stück</b>  3 503180 010052	<b>GTIN-Verpackung</b> 93503180010055	<b>eco-ID</b> 43207	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Herstellung

Comté AOP darf ausschließlich aus Kuhrohmilch hergestellt werden. Zur Wahrung seiner Qualität sind die Schritte seiner Herstellung, wie die Lagerung der Milch, die zulässigen Milchfermente und die Art des Labs genau festgelegt. Sogar der Käsekessel unterliegt gesetzlichen Bestimmungen.

Die Herstellung der Käselaibe muss von Hand erfolgen, damit der/die Käser\*innen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand ihres Fachwissens entscheiden die Affineur\*innen, wie die Käse gereift werden. In ihren Händen werden die Laibe leidenschaftlich gehegt und gepflegt und können so zu kulinarischen Meisterwerken heranreifen.

Der Geschmack des Comté AOP ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe Comté hundertprozentig identisch sind.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

AOP ist die Abkürzung für 'Appellation d'origine protégée'. Dies ist eine europäische Herkunftsbezeichnung, die 1992 von der Europäischen Kommission geschaffen wurde. Sie schützt die Bezeichnung von Produkten, deren 'Erzeugung, Verarbeitung, und Herstellung' in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen muss.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose



## Weitere Eigenschaften

**laktosefrei** ✓ **Rohstoffe nicht jodiert** ✓ **ungesüßt** ✓ **Lebensmittel gentechnikfrei** ✓



Comté AOP M.Petite, 36kg  
Comté AOP M.Petite



<b>Artikelnummer</b> 15100	<b>GTIN-Stück</b>  3 503180 010052	<b>GTIN-Verpackung</b> 93503180010055	<b>eco-ID</b> 43207	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bozrgogne-Franche-Comté
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Lactosegehalt	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	<0,1 %
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	Mind. 6 Monate gereift
Salz	Kälberlab
Salzart	0,8 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	nein
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	6 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Komteh Marcel Pötit
------------	---------------------

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt, Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 15100	<b>GTIN-Stück</b>  3 503180 010052	<b>GTIN-Verpackung</b> 93503180010055	<b>eco-ID</b> 43207	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1774 kJ / 428 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, PE

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	ausgewogen-aromatisch, umami mit komplexer Aromastruktur, erinnert an Karamell, Vanille und geröstete Nüsse; fruchtig mit edlem Rohmilcharoma
<b>Geruch</b>	vielfältige Aromastruktur mit fruchtigen und nussigen Nuancen, erinnert an Kakao, Liebstöckel, Zitrus und geröstete Nüsse
<b>Konsistenz</b>	bissfester, geschmeidig-weicher Teig, mit delikatem Schmelz

