

Artikelnummer 10635	GTIN-Stück  3 589080 005367	GTIN-Verpackung 53589080005362	eco-ID 282294	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

SchafMILCH*(thermisiert), Wacholderbeeren* (0,5%), Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen.

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

La Cadénelle ist ein Tomme-Käse mit Wacholderbeeren aus frischer, duftender Schafmilch. Die Milch profitiert vom Causse-terroir in Südfrankreich, nördlich von Montpellier. Dort wachsen Lavendel, Esparsette, wilde Luzerne, Sand-Thymian und vieles mehr, was der Schafmilch einzigartig feine Aromen verleiht. In dieser Region stellen die Menschen seit jeher Käse aus der Milch ihrer Schafe her. Im Jahr 1971 begannen Marie und Armand Pratlong damit, die Tradition aufzunehmen. Sie produzierten einen Weichkäse aus Schafmilch und nannten ihn Fédou nach dem Wort "fède", dem okzitanischen Namen für Schaf. Ihr Bauernhof ist mittlerweile zu einem bekannten Museum mit dem Namen "La Ferme Causse d'Autrefois" umgestaltet worden, um die Erinnerungen zu bewahren. Nur 400 m vom Museum entfernt steht die Käserei. Sie wurde mehrfach erweitert und modernisiert und steht nicht nur für fantastische Schafmilchkäse sondern auch für das Beleben einer Region, die die Ansiedlung neuer Einwohner ermöglichte und somit auch für Nachwuchs in der Dorfschule sorgte.



La Cadénelle, ca. 2,40kg
Der Besondere Käse aus der Lozère



Artikelnummer 10635	GTIN-Stück  3 589080 005367	GTIN-Verpackung 53589080005362	eco-ID 282294	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

La Cadénelle ist eine geradezu magische Geschmacks-Harmonie aus duftenden Schafmilchkäsenoten und frischen Wacholderbeer-Aromen. "Superbe" würde man in Frankreich sagen - also atemberaubend! Gin-Liebhaber*innen werden begeistert sein.

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahoherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

Kurzbeschreibung

La Cadénelle ist eine geradezu magische Geschmacks-Harmonie aus duftenden Schafmilchkäsenoten und frischen Wacholderbeer-Aromen. "Superbe" würde man in Frankreich sagen - also atemberaubend! Gin-Liebhaber*innen werden begeistert sein.

Rezept, Zubereitung

La Cadénelle ist ein kulinarisches Highlight auf der Käseplatte. Die Spezialität ist ein Spitzenprodukt, das für sich steht. Dazu reicht ein knuspriges Baguette oder auch Salzgebäck. Ein Tonic Water drängt sich zu den Aromen der Wacholderbeeren geradezu auf und passt perfekt! Aber auch ein südfranzösischer Rosé- oder Rotwein sind ideale Begleiter.

Herstellung

Die feine Schafmilch wird von hochengagierten Biobetrieben in die Käserei Fédou geliefert. Die Schafe erhalten keine Silage, um den edlen Geschmack der Milch und die Gesundheit der Schafe zu erhalten. In der Käserei werden die Käse mit größter Sorgfalt von Hand geformt. Es werden 1 bis 3 Produktionen pro Tag durchgeführt, von 5:30 bis 19:00 Uhr. Die Mikroorganismen-Flora für das Beimpfen wird aus der Milch von drei ausgewählten Schafherden gewonnen. Die Flora wird in einem Labor gewonnen, so ist ihre bakteriologische Qualität garantiert. Mit dieser Methode bewahrt die Molkerei ihre Identität und den Geschmack des Terroirs im Käse.

Durch die extensive Zuchtmethode tragen die Schafzüchter*innen dazu bei, die Artenvielfalt der Weiden zu fördern. Der Agropastoralismus der Causses und der Cevennen wurde im Juni 2011 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Auf dem Causse Méjean wächst Wacholder, der sich auf okzitanisch „Cade“ nennt, daher auch der Käse Cadénelle. Es bedurfte einer langsamen Feinabstimmung, um diese exzellente Produktqualität zu erreichen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10635	GTIN-Stück  3 589080 005367	GTIN-Verpackung 53589080005362	eco-ID 282294	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lozère
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 56 %
mindestens	ja
Produzent	Le Fédou Fromagerie de Hyelzas SAS
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	20 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	20 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10

weitere Bezeichnungen

Aussprache	La Kadenell
------------	-------------


Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



La Cadénelle, ca. 2,40kg
Der Besondere Käse aus der Lozère



Artikelnummer 10635	GTIN-Stück  3 589080 005367	GTIN-Verpackung 53589080005362	eco-ID 282294	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1865 kJ / 450 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	lieblicher Schafmilchkäse mit frischen Wacholderbeer-Aromen und fruchtigen Noten, erinnert an Gin
Geruch	frisch, fruchtig und nach Schafmilch; die Rinde riecht nach Pilzen und Käsekeller, typisch für Tomme-Rinden
Konsistenz	erinnert an Feta in der Konsistenz, aber schmelzend