Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10630	3 589080 005381	53589080005386	282491



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) , 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
Die Schafmilch für den Meule des Bergers profitiert vom Caussenard-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 Caussenarde 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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 24.05.2024, 20:48:48

Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10630	3 589080 005381	53589080005386	282491

Besonderheiten

La Meule des Bergers wird von Hand hergestellt. An ihm lassen sich die Jahreszeiten ablesen: Im Frühjahr, wenn die Lämmer geboren werden, ist Weidezeit. Nach einem Winter mit Heufutter schätzen die Mutterschafe die Pflanzenvielfalt der weiten Kalkmoore und Felder. Die Milch hat die Frische des Frühlings. Im Sommer sind die Weiden oft trockener, aber die Milch reichhaltiger und aromatischer. Der Herbstregen lässt die vielfältige Flora gedeihen, die Milch hat dann einen reichen, buttrigen Geschmack.

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 Ultrahocherhitzung 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 Meule des Bergers wird von Hand hergestellt. Der Teig ist reich an duftenden Aromen und gleichzeitig mild im Geschmack. Mit dieser Schafmilchkäsespezialität kommt Urlaubsfeeling auf.

Rezept, Zubereitung

Schafmilchkäse wie der Meule des Bergers passen toll zu Oliven, frischen und getrockneten Tomaten, eingelegten Artischocken und zu knusprigem Baguette. Leichte, südfranzösische Rosé- oder Rotweine sind tolle Begleiter, ebenso wie ein roter Traubensaft oder Kombucha.

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 24.05.2024, 20:48:48

Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10630	3 589080 005381	53589080005386	282491

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Rhône-Alpes (Savoie)
Milchart ..... Schaf
Süßung ..... nicht gesüßt
Rohmilch ..... nein
Wärmebehandlung ..... thermisiert
Wärmebehandlung Käse ..... thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ..... nein
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 ..... 3 Monate
Labart ..... Kälberlab
Salz ..... 2 %
Salzart ..... Meersalz
Rinde verzehrbar ..... nein
Rinde ..... Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform ..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit ..... 3 Monat(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache ..... Möll de Berschee

Gesetzliche Angaben

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 24.05.2024, 20:48:48

Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10630	3 589080 005381	53589080005386	282491

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	ein Bukett an Aromen: fruchtig, milchig, sahnig, nussig, vollmundig und dennoch dezent nach Schafmilch
Geruch	vielfältige Düfte nach Zitrone, Kräuter, Blumenwiese, Keller, Gewürzen, Pfeffer, frischer Teig und liebliche Schafmilch
Konsistenz	tolles Mouthfeeling, weich für einen Schnittkäse

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 24.05.2024, 20:48:48