

Artikelnummer

16900: V2

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

360265



Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Allgemeines

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern dieser Region zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Die Käsereien nennen sich „fruitière“, was sich auf die „Frucht der gemeinsamen Arbeit“ bezieht. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Sie gründet auf der gemeinschaftlichen Verarbeitung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung haben sich bis heute erhalten.

Besonderheiten

Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse die geschützte Herkunftsbezeichnung und im Jahr 1996 das EU-weite AOP-Siegel. Damit sind seine Herkunft und die relevanten Faktoren seiner Herstellung geschützt. Zum Herstellungsgebiet gehören festgelegte Gemeinden in den Départements Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire und Haute Savoie. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Gebiets lassen hochwertige Naturwiesen mit einer großen Pflanzenvielfalt entstehen. 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 Rassen Montbéliarde oder Simmental française oder Kreuzungen der beiden. Ihre Milch muss frisch verarbeitet werden, 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 Affineuren gereift.

Kurzbeschreibung

Comté in Scheiben eignet sich hervorragend für Sandwiches, überbackene Gerichte, Käseplatten oder einfach als aromatischer Snack für zwischendurch.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Comté-Toast

Knuspriges Brot mit würzigem Comté ist schnell zubereitet und schmeckt hervorragend als Snack oder leichtes Abendessen. Bestreiche vier Scheiben Brot mit etwas Butter und nach Wunsch einer dünnen Schicht Dijon-Senf. Belege das Brot mit einigen Tomatenscheiben und würze diese leicht mit Pfeffer. Lege anschließend mehrere Scheiben Comté darüber. Backe die Toasts bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 8 bis 10 Minuten, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist. Vor dem Servieren kannst du die Toasts mit frischen Kräutern wie Schnittlauch oder Thymian bestreuen. Dazu passt ein knackiger grüner Salat.

Artikelnummer

16900: V2

GTIN-Stück



3 701072 810494

GTIN-Verpackung



3 701072 810494

eco-ID

360265



Herstellung

Comté AOP darf ausschließlich aus Kuhrohmlch 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 KäserInnen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand seines Fachwissens entscheidet der Affineur, wie die Käse gepflegt und gereift werden.

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Bio Comté AOP Scheiben
Versionen	Grund für Version.....	Artikelnummer
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
	Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Bio Comté AOP Scheiben
	Produzent.....	Le Palais des Saveurs
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Bio Comté AOP Scheiben
	Aussprache.....	Komteh

Artikelnummer

16900: V2

GTIN-Stück



3 701072 810494

GTIN-Verpackung



3 701072 810494

eco-ID

360265



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Frankreich (FR)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Frankreich
Verarbeitungsland..... Frankreich
Verpackungsland..... Frankreich
Region..... Burgund-Franche-Comté

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases..... 70% N2 / 30% CO2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Mit Rohmilch hergestellt. Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Hartkäse

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a,
D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@vallee-verte.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1750 kJ / 418 kcal
Fett.....	35 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	23 g
Kohlenhydrate.....	0,01 g
davon Zucker.....	0,01 g
Eiweiß.....	27 g
Salz.....	0,9 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... keine
Haltbarmachung..... Schutzatmosphäre

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Süßung..... nicht gesüßt
Salz..... 0,9 %
Salzart..... Meersalz

Artikelnummer

16900: V2

GTIN-Stück



3 701072 810494

GTIN-Verpackung



3 701072 810494

eco-ID

360265



Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart..... Kuh
Rohmilch..... ja
Homogenisiert..... nein

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 45 %
Mindestens..... ja
Art der Reifung..... rindengereift
Reifezeit Text..... 180 Tage gereift
Labart..... Kälberlab
Rinde verzehrbar..... nein
Rinde..... Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform..... in Scheiben
Reifezeit Einheit..... 180 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Hartkäse
Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT..... Hartkäse
Fettgehaltsstufe AT..... Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, Aromen von Anis, feinem Karamell,
nussig und fruchtig, Grundgeschmack: süß,
umami und insgesamt ausgewogen
zwischen den Grundgeschmacksarten
Geruch..... frisch und nussig
Konsistenz..... angenehm fest und leicht mürbe

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,16 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schale
Verpackungsmaterial..... Kunststoff