

Artikelnummer 10385	GTIN-Stück  3 760013 201197	GTIN-Verpackung 93760013201190	eco-ID 74328	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZIEGENMILCH* (Herkunft: EU), Meersalz, Labaustauschstoff, 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

Le Paillet de Chèvre - Ein Traum für Weichkäseliebhaber. Die französische Käserei in diese Ziegenkäsespezialität hergestellt wird wurde im Jahr 1998 gegründet, das Jahr, so der Hersteller, in dem Zinedine Zidane zum Weltfußballer des Jahres ernannt wurde. Die Heimat des Paillet de Chèvre ist das Département Lot-et-Garonne im Südwesten Frankreichs, wo sich der Lot, ein Nebenfluss der Garonne, und die Hochebene des Quercy begegnen. Kaum ein Jahr später, 1999, erhielt die Molkerei ihr erstes Bio-Zertifikat. So wurde die junge Käserei ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung von französischem Käse aus biologischem Anbau spezialisiert hat. Die Käserei wächst mehrere Male und mit ihr das Angebot an hochwertigen, schmelzenden Bio-Käsespezialitäten.



Le Paillet de Chèvre, 0,8kg
Le Paillet de Chèvre



Artikelnummer 10385	GTIN-Stück  3 760013 201197	GTIN-Verpackung 93760013201190	eco-ID 74328	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Um die sahnige Textur des Paillet de Chèvre in Form zu halten, wurde dieser Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch traditionell in Stroh gewickelt. Bis zum heutigen Tag hat der Paillet de Chèvre seine Cremigkeit beibehalten. Lediglich die Ummantelung ist mittlerweile aus Kunststoff und muss vor dem Verzehr entfernt werden. Erst dann präsentiert sich der Käse in Edelschimmel. Übrigens entwickeln die Edelpilze sich bei seiner Reifung über die Kunststoffhalme, das ist normal. In seinem Innern verbirgt sich ein Teig mit zartem Schmelz und mild-säuerlichem Aroma an frische, milde Ziegenmilch. Damit diese Säure geschmacklich auch gut zur Geltung kommt, kann dieser Käse gern bei Kühlschranktemperatur serviert werden. Käse mit einer gewissen Säure schmecken kühl besser. Säure benötigt Kühle damit sie frisch wirkt.

Kurzbeschreibung

Vollmundig, sahnig und buttrig. Zergeht auf der Zunge. Mit feiner Säure und kaum wahrnehmbarer Ziegennote.

Rezept, Zubereitung

Aufgrund seiner Textur eignet sich Paillet de Chèvre hervorragend als Aufstrich, er kann aber auch Gnocchi, Nudeln oder zarte Risottos vervollständigen, oder als Dessert mit Beeren und Früchten serviert werden.

Knuspriges Bauernbrot mit Ziegenkäse, Radieschen, grünen Tomaten und Basilikum

Zutaten für 4 Brotscheiben: 150 g Paillet de Chèvre | 4 Scheiben Bauernbrot | 12 Radieschen | 4 grüne Tomaten | 5 Zweige Basilikum | 10 cl Olivenöl | Salz | Pfeffer

Das Brot leicht rösten. Streichen Sie den Ziegenkäse großzügig auf das Brot. Legen Sie eine dünn geschnittene grüne Tomate über die gesamte Länge des Brots. Wiederholen Sie den Vorgang mit drei sehr fein in Streifen geschnittenen Radieschen. Basilikumblätter mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer auf die Scheibe legen. Die Radieschen auf die Scheibe legen. Bon appetit! Dazu passt ein Schaumwein, ein trockener Weißwein oder ein Rosé.

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: ziegenkaese-aus-frankreich.de

Herstellung

Der Produzent beschreibt die Herstellungsweise seiner Käse folgendermaßen: Eine fröhliche Ziege, frische Milch und viel Fachwissen. Die Qualität der Milch ist wichtig. Es werden Methoden renommierter, ehemaliger Käsemeister angewendet. Die Beherrschung der Reifetechnik, die an jedes Produkt angepasst ist, ist ein weiterer wichtiger Faktor für exzellente Qualität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-6 °C lagern

Sonstige Hinweise



Damit seine Säure geschmacklich auch gut zur Geltung kommt, sollte dieser Käse nicht wie sonst üblich bei Zimmertemperatur, sondern gekühlt serviert werden.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10385	GTIN-Stück  3 760013 201197	GTIN-Verpackung 93760013201190	eco-ID 74328	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Montayral
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Physiologische Behandlung der Milch	mit ultrafiltrierter Milch hergestellt
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	10 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Lö Pajeh dö Schävwe
------------	---------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Strohähnliche Kunststoffummantelung nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Le Paillet de Chèvre, 0,8kg
Le Paillet de Chèvre



Artikelnummer 10385	GTIN-Stück  3 760013 201197	GTIN-Verpackung 93760013201190	eco-ID 74328	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1105 kJ / 265 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff, PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	gleichmäßiger, sehr cremiger Teig mit zartem Schmelz und angenehm milder Säure
Geruch	frisch, mild-säuerlich, champignonartig
Konsistenz	cremig, weich, zart-schmelzend