

Artikelnummer 10387	GTIN-Stück  3 760013 208578	GTIN-Verpackung 13760013208575	eco-ID 298693	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

ZIEGENMILCH*, Karottensaft*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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

Der Name des Käses bezieht sich auf das Quercy, eine ehemalige französische Provinz im Südwesten des Landes. Die Region war immer schon landwirtschaftlich geprägt, wobei die Bearbeitung der oft zerklüfteten Landschaft und der steinigen Böden nicht immer leicht ist. Ziegen kommen mit solchen Bedingungen prächtig klar, so dass Käsereien in der Region von ihrer duftenden Milch profitieren können.

Die Fromagerie Lémance wurde 1998 mit dem Pioniergeist von Bruno Inquimbert gegründet, einem glühenden Verfechter der Bio-Kultur. Bis dahin war er Agrar- und Lebensmittelingenieur in einem großen Käsekonzern. Schließlich wurde er von seinem unternehmerischen Ehrgeiz überwältigt. Er hatte schon immer ein großes Interesse an der Entwicklung von Produkten, die große technische Beherrschung erfordern. Er hat sein eigenes Unternehmen gegründet und Käsesorten entwickelt, die nun ein Teil der französischen Käsekultur geworden sind.

Besonderheiten

Für den unglaublich fluffigen Teig sorgt die Herstellung mit Ultrafiltration, ein cleveres Verfahren, das viel Know-how braucht. Durch diese Herstellungsmethode entstehen Käse mit ganz besonderen Konsistenzen.

Kurzbeschreibung

Traumhafter Käse mit ganz dezenten Ziegenmilcharomen und einem leichten, fluffigen "Innenleben". Ideal auch für Ziegenkäse-Anfänger*innen.



Chèvre du Quercy, 750g
Der frische Schafweickäse aus Südfrankreich



Artikelnummer 10387	GTIN-Stück  3 760013 208578	GTIN-Verpackung 13760013208575	eco-ID 298693	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Ziegenkäse im Apfelblätterteig

Zutaten für 4 Personen: 120 g Chèvre du Quercy | 1 Apfel | 230 g Blätterteig | 15 g Butter | 20 g Eigelb

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter einige Minuten anbraten. Den Blätterteig in vier Teile schneiden. In die Mitte jedes Teils etwas gebratenen Apfel und ein paar Stücke Ziegenkäse legen. Den Blätterteig durch Zusammenfallen verschließen und mit Eigelb bestreichen. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse schmilzt. Sofort servieren. Dazu passen knackige, grüne Salate.

Getränkeempfehlung:

alkoholfreie Seccos, Schaumweine, Weiß- und Roséweine.

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 2-6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß, Karotte

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10387	GTIN-Stück  3 760013 208578	GTIN-Verpackung 13760013208575	eco-ID 298693	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Aquitaine (Lot et Garonne)
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	Weickäse
Käsegruppe AT	Weickäse
Fett i. Tr.	mindestens 47 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
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	Schäwrö dü Kerssi
-------------------------	-------------------

Gesetzliche Angaben

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



Chèvre du Quercy, 750g
Der frische Schafweickäse aus Südfrankreich



Artikelnummer 10387	GTIN-Stück  3 760013 208578	GTIN-Verpackung 13760013208575	eco-ID 298693	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1100 kJ / 265 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Materialverbunde

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	dezentes Ziegenmilcharoma mit Noten nach Pfeffer und Nuss
Geruch	frisch, nach Joghurt und ganz dezent nach Ziegenmilch
Konsistenz	fluffiger, quarkiger Teig