

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10390	 3 760050 180059	13760050180056	43095	

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (ROHMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

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 Ursprünge von „Neufchâtel“ reichen bis ins 10. Jahrhundert zurück. Er gehört zu den im „Pays de Bray“ hergestellten Käsesorten, die erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1037 erwähnt wurden. Viele Legenden umgeben die Geschichte von Neufchâtel. Es wird gesagt, dass während des Hundertjährigen Krieges junge Mädchen vom „Pays de Bray“ englischen Soldaten herzförmigen Käse anboten, um ihre Liebe zu zeigen. Kirchliche zogen es vor, dort Engelsflügel zu sehen, und nannten diese Käsesorten „Engel“. Im Jahr 1877 wurden in Paris 3 Millionen Neufchâtel verkauft, dank der Eröffnung der Dieppe-Paris-Eisenbahn im Jahr 1848. Im Jahr 1865 erhielt Neufchâtel auf dem Concours de Paris die Goldmedaille.

Das Gebiet von „Neufchâtel“ eignet sich besonders gut für eine Milcherzeugung mit Weidevieh. Diese Herstellungsweise gibt dem Neufchâtel seine eigene Note. Er kann in 6 verschiedenen Formen angeboten werden. Die bekanntesten sind das Herz und das Briquette. Neufchâtel ist der erste normannische Käse, der 1969 die geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten hat.

Besonderheiten

Das Fachwissen der Käsehersteller im "Pays de Bray" sichert dem „Neufchâtel“ eine Sonderstellung unter den Weichkäsen, insbesondere durch die Besonderheit, dass der Bruch vor dem Einfüllen in die Form abtropfen kann und gepresst wird.

Seit 2003 wird der AOP-geschützte Coeur de Neufchâtel im Herzen des Pays de Bray von der Familie Moinet hergestellt. Auf dem 100 Jahre alten Familienhof Hyaumet wird ökologischer Landbau betrieben, denn die Firmenphilosophie beruht auf der harmonischen Zusammenarbeit von Mensch und Natur.



Coeur de Neufchâtel AOP, 200g

Der Rohmilchkäse in Herzform



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10390	 3 760050 180059	13760050180056	43095	

Kurzbeschreibung

Klassiker aus der Normandie. Vollmundig aromatisch und mit feinen Kohlnoten, zielt der ursprungsgeschützte Käse, jede Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

Traditionell genießt man den Neufchâtel mit süßem Obst (Feigen, Birnen, etc.) oder Lindenhonig, um den etwas säuerlichen Geschmack auszugleichen. Er eignet sich ebenfalls hervorragend in der warmen Küche, z.B. im Ofen erwärmt und mit Polenta oder Kartoffelpüree serviert. In Blätterteig gehüllt wird er zu einem köstlichen Fondue, wenn man den „Deckel“ abschneidet nachdem er im Ofen knusprig gebacken wurde. Als traditionellen Begleiter bevorzugen die Normannen einen guten Cidre - aber auch andere charaktervolle Weißweine harmonieren mit dieser Käsesorte.

Herstellung

Die Milch stammt überwiegend von Kühen der normannischen Rasse, die eine fett- und eiweißreiche Milch geben und sich hervorragend zur Herstellung von Weichkäse eignet. Die Landwirte im „Pays de Bray“ haben eine einfache Käsereimethode, ähnlich der Frischkäse-Herstellung, entwickelt und beibehalten, die sich für die Hofproduktion eignete, an die Milchmengen und das verfügbare Material in den Viehbetrieben sowie an ihren Arbeitsrhythmus angepasst war.

Für die Herstellung von „Neufchâtel“ sind folgende Schritte wesentlich: Impfen der Milch mit kultivierten oder erworbenen Milchfermenten, langes Dicklegen der Milch, Gewinnung des Teigs durch Abtropfen und Pressen des Bruchs, Formen des Käseteigs, Trockensalzen, Impfen mit der Oberflächenflora und eine kurze Mindestreifezeit von 10 Tagen bei konstanter Lufttemperatur und -feuchtigkeit. Darüber hinaus bewahren die landwirtschaftlichen Erzeuger besondere traditionelle Verfahren bei, wie das langsame Abtropfen/Pressen in Säcken oder in Stoff.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Sein Herstellungsgebiet erstreckt sich über das „Pays de Bray“, also Teilen der Départements Oise und Seine-Maritime.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10390	 3 760050 180059	13760050180056	43095	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie (Bray)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 10 - 15 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	12 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Kör dö Nö.scha.tell
------------	---------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10390	 3 760050 180059	13760050180056	43095	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1141 kJ / 275 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milchig, ausgewogen aromatisch, mit angenehmer Rohmilchnote, je nach Saison und Reifestufe feines Hefearoma, erinnert an Sonnenblumenkerne, dezent animalisch
Geruch	milchig mit angenehmer Rohmilchnote und feinen Hefenuancen
Konsistenz	im jungen Zustand mit quarkigem Kern, mit zunehmender Reife weich und vollmundig

Weblinks



[Video - Rezept](#)

