

Artikelnummer 22520	GTIN-Stück  3 760104 010233	GTIN-Verpackung 93760104010236	eco-ID 295998	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (thermisiert), Milchsäurekulturen, Meersalz, tierisches Lab, Reifungskulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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 Herkunft des Bournette ist der Vercors, ein durch tiefe Täler begrenzter Gebirgsstock in der Region Auvergne-Rhone-Alpes, Nahe Grenoble. Der Vercors ist geprägt von senkrechten Felsklippen, majestätischen Felskesseln, großen Plateaus, dichten Wäldern, einzigartigen Schluchten und saftigen Weiden mit einer außergewöhnlichen Flora und Fauna.

Bournette wird von einer Genossenschaftsmolkerei hergestellt, die bereits 1956 gegründet wurde. Nachdem sie mehrere Jahre lang zu einem großen Milchkonzern gehörten, haben sich die Milcherzeuger im Oktober 2003 zusammengeschlossen, um die Geschäftsführung zu übernehmen. Aus Leidenschaft für ihren Beruf und zum Schutz ihres Territoriums verpflichten sich die Genossenschaftsmitglieder der Region und der Käseherstellung, um ihre Zukunft aufzubauen.

Besonderheiten

Edelpilze verdrängen Fremdschimmel, somit können Sie sicher sein, dass die Rinde, auch wenn sie noch so farbenfroh und "wild" aussieht, vom Hersteller genau so gewollt ist. Die Rinde von Bournette ist typisch für Tomme-Typen aus den französischen Alpen. Die Rinde kann eine vielfältige Flora von Edelpilzen verschiedenster Farben bekommen.



Bournette, 1,5kg
Bournette



Artikelnummer 22520	GTIN-Stück  3 760104 010233	GTIN-Verpackung 93760104010236	eco-ID 295998	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Lassen Sie sich nicht vom äußeren Erscheinungsbild täuschen. Der Käse schmeckt fein, säuerlich, buttrig und mit Rinde genossen feinerdig und pilzig. Ein Eyecatcher auf jeder Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

Bournette-Kartoffel-Puffer

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Kartoffeln | 2 große Zwiebeln | etwas Öl zum Braten | 200 g Bournette | 100 g Speckwürfel | Walnusskerne | Salz

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln durchscheinend anbraten und abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und raspeln. Die Rinde von Bournette nur ganz dünn abschneiden und den Teig in kleine Würfel schneiden. Die abgekühlten Zwiebeln, die Bournette-Würfel, den Speck, die Kartoffeln, das Salz und die zerkleinerten Walnüsse miteinander mischen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Nun die Kartoffelmischung (wählen Sie die Größe der Puffer) darin knusprig anbraten. Genießen Sie sie mit einem grünen Salat.

Herstellung

In dieser geschützten, natürlichen Umgebung des regionalen Naturparks Vercors grasen die Kuhrassen Montbéliardes, Abondance und Villardes auf Weiden, die mehr als 800 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die Bergmilch, die hier gewonnen wird hat einen fruchtigen Geschmack, ist reichhaltig und bestens für die Käseherstellung geeignet.

Die Genossenschaft setzt auf eine umfassende, schonende, vernünftige und umweltfreundliche Landwirtschaft. Sie setzt auf moderne Produktionswerkzeuge und erfüllt selbstverständlich die Standards für Hygienekontrollen und Lebensmittelsicherheit. Trotzdem hat sie die traditionelle Herstellung beibehalten, bei der die Käse authentische, duftende Aromen der Region erhalten.

Die Milcherzeuger, die leidenschaftliche Züchter sind, sind tief mit ihrem Territorium, dem Naturpark von Vercors, verbunden, der im Sommer einer riesigen Blumenwiese gleicht. Die Herden regionaler, robuster Kuhrassen geben die reichhaltige Milch. Silagefütterung ist verboten und 80% des Futters für die Tiere stammt aus dem Gebiet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bournette, 1,5kg
Bournette



Artikelnummer 22520	GTIN-Stück  3 760104 010233	GTIN-Verpackung 93760104010236	eco-ID 295998	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	0,04 %
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mindestens 20 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	2 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	20 Tag(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache Burnätt

Gesetzliche Angaben

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



Bournette, 1,5kg
Bournette



Artikelnummer 22520	GTIN-Stück  3 760104 010233	GTIN-Verpackung 93760104010236	eco-ID 295998	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1504 kJ / 362 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	3,5 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22 g
Salz	2,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frische Milch mit feinen Säurenoten, unter der Rinde außerdem nussig, fruchtig und herb
Geruch	feuchter Kartoffelkeller, Buttermilch, frischer, säuerlicher Duft, Schimmel
Konsistenz	schmelzend, geschmeidig, Sahnigkeit, speckig