Mont d'Or AOP, 500g

Mont d'Or AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10350	4 046896 103506	14046896103503	276563

Marke
Vallée Verte

Qualität
EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft
Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region
Hauptzutaten
Frankreich



Verarbeitungsland
Frankreich

Verpackungsland
Frankreich

Zutaten
KuhMILCH (ROHMILCH)*, Salz, Milchsäurekulturen, 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
Der "Mont d'Or" oder auch "Vacherin du Haut-Doubs" wie er genannt wird ist eine herkunftsgeschützte Spezialität aus Frankreich. "Vacherin" war der Käse der "Vachers", was übersetzt Kuhhirte bedeutet. Er wurde von Bauern hergestellt, die aus der Wintermilch kleine Käse herstellten, während die Frühlings- und Sommermilch für den Comté bestimmt waren. Im Winter gaben die Kühe weniger Milch und der Zugang zur Käserei wurde durch das raue Klima erschwert. So stellten die Züchter auf dem Hof kleine Käse für den Eigenbedarf her.

Besonderheiten
Mont d'Or ist einer der letzten französischen Saisonkäse. Er wird vom 15. August bis 15. März hergestellt und dann vom 10. September bis 10. Mai vermarktet.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 26.08.2023, 04:13:16

Mont d'Or AOP, 500g

Mont d'Or AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10350	4 046896 103506	14046896103503	276563

Rezept, Zubereitung

Mont d'Or lässt sich ganz einfach zubereiten: Die Rinde kreuzförmig einschneiden. Den Käse 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft) erwärmen und dann 10 Minuten mit dem Grill überbacken.

Klassische Beilagen zu einem Mont d'Or sind knuspriges Baguette oder Pellkartoffeln. Wenn man es abwechslungsreicher liebt kann man ihn beispielsweise folgendermaßen kombinieren, mit

- knackigen Gemüsen und grünen Salaten
- gerösteten Brotwürfel, die mit Knoblauch abgerieben sind
- frischen oder getrockneten Feigen sowie Datteln
- einer Toast-Hawaii-Variante aus Ananas und Schinken
- kleinen Salamisticks zum Hineindippen

Den Käse selbst kann man vor dem Überbacken selbstverständlich je nach Vorliebe noch verfeinern mit:

- Knoblauchsticks
- Wein oder Kirschwasser
- Honig oder Ahornsirup, Thymian und einem Loorbeerblatt

Wer es gewürzt mag kann den Mont d'Or nach dem Überbacken je nach Geschmack entweder mit Paprika oder frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Herstellung

Mont d'Or ist ein Rohmilchkäse, der aus Milch hergestellt wird, die weder thermisiert noch pasteurisiert wird und niemals 40 °C überschreitet. Der Bruch wird in zylindrische Formen gepresst, dann aus der Form genommen und mit einem Fichtenholzring umringt. Der zarte Käse mit brüchiger Rinde wird während der Reifezeit von mindestens 21 Tagen fast täglich gewendet und mit Salzwasser gewaschen.

Das Harz des Fichtenholzrings verleiht dem Käse seinen charakteristischen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 26.08.2023, 04:13:16

Mont d'Or AOP, 500g

Mont d'Or AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10350	4 046896 103506	14046896103503	276563

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	Weihnachten, Winter
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung	keine
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Französischer Weichkäse, mind. 50% Fett in Trockenmasse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1264 kJ / 303 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,4 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 26.08.2023, 04:13:16

Mont d'Or AOP, 500g

Mont d'Or AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10350	4 046896 103506	14046896103503	276563

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück
Verpackungsmaterial ..... Holz, PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... vollmundig, sahnig, Wald- und Fichtenholznoten, feinherbe Nuancen von Gerbstoff
Geruch ..... nach Champignon, Wald und Fichtenholz
Konsistenz ..... weicher, cremiger Teig in einer festen Rinde

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 26.08.2023, 04:13:16