



Le Duc Pfeffer, 0,7kg
Le Duc Pfeffer



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU
Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH*, RAHM*, 5% Schwarzer Pfeffer*, Steinsalz,
tierisches Lab, Milchsäurekulturen, 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

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei in der Duc de Bourgogne hergestellt wird. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe hochwertiger Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus sorgfältig ausgewählter Milch nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen der Fromagerie wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.



Le Duc Pfeffer, 0,7kg
Le Duc Pfeffer



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Le Duc Pfeffer zergeht förmlich auf der Zunge. Die Pfeffernoten verbinden sich auf ganz harmonische Weise mit der Sahnigkeit des Käses. Ein köstliches Pairing!

Seine Herstellungsweise führt zu zwei Besonderheiten, die für gerade für das Handling in der Käsetheke wichtig sind:

1. Le Duc Pfeffer wird in einem Blister geliefert, das ist quasi eine Art Einmal-Käseglocke mit ein paar Löchern drin. Der Käse liegt unter der "Glocke" offen. Diese aufwendige Verpackung wird verwendet, damit die empfindliche Pfeffer-Edelpilzrinde nicht beschädigt wird. Eine "normale" Verpackung könnte die Rinde beschädigen und sie leicht vom sahnigen Kern lösen. Die Verpackung die der Hersteller wählt gibt uns schon Auskunft darüber wie wir ihn auch weiterhin behandeln sollten: Dieser Käse sollte niemals in Frischhaltefolie verpackt werden.

Ein Le Duc Pfeffer sollte in der Käsetheke immer offen unter einer Käseglocke oder dem mitgelieferten Blister liegen. Nur die Schnittflächen sollten vor dem Austrocknen mit Zellglasfolie bedeckt werden.

2. Eine weitere Besonderheit ist, dass der Schimmel über den Pfeffer hinaus wächst. So sieht er also je nach Reifestufe und Entwicklung der Edelpilze unterschiedlich aus.

Kurzbeschreibung

Zartschmelzend, zergeht auf der Zunge. Vollmundig sahnig mit pfeffriger Note.

Rezept, Zubereitung

Der Le Duc Pfeffer eignet sich hervorragend zum Frühstückstisch. Aufgrund seiner zart-schmelzenden Textur ist der Frischkäse sofort streichfähig und besticht durch sein ausgeprägtes Aroma des Pfeffers.

Herstellung

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird die Milch umgehend nach der Anlieferung und unter Zugabe von Sahne pasteurisiert, bevor die Säuerung durch Milchsäurekulturen und tierischem Lab eingeleitet wird. Die Zugabe von Calciumchlorid dient der optimalen Ausbildung der Gallerte. Nachdem sich die Gallerte gebildet hat, wird sie zerteilt und nach dem Abtropfen der Molke wird der frisch gesäuerte Bruch per Hand in die Formen geschöpft. Da der Duc de Bourgogne nicht gepresst wird, dient eine zweite Ruhephase dem Molkeabfluss. Anschließend werden die frischen Laibe mit Steinsalz bestreut. Zum Schluss werden die Laibe mit schwarzen Pfeffer umhüllt und zur Reifung gelegt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Das Familienunternehmen, welches bereits seit 1969 Weichkäsespezialitäten in verschiedenen Formen nach reinster handwerklicher Art produziert, verwendet ausschließlich traditionelle Rezepte.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Senf

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 73 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	1,4 %
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Art der Reifung	Doppelrahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	Mind. 15 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	0,91 %
Rinde verzehrbar	Steinsalz
Rinde	ja
Käseform	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	15 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Lö Dück
------------	---------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Kann Spuren von SENF und SULFITEN enthalten.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Le Duc Pfeffer, 0,7kg
Le Duc Pfeffer



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1573 kJ / 381 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,91 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PS, PET

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß und salzig, sahnig mit kräftigem Pfefferaroma
Geruch	frisch, ausgeprägt nach Pfeffer
Konsistenz	cremig, zartschmelzend