



Brie de SAONE, 3,0kg

Brie de SAONE



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10810	 4 046896 108105	94046896108108	166406	

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

KUHMILCH*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), 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

Der Brie ist eine der bekanntesten Käsesorten der Welt. Er begeistert die Menschen schon seit Karl dem Großen, der ihn bereits im Jahr 774 in seinen Chroniken pries.

Der Brie de Saône wird in einer Dorfkäserei im Saône-Tal hergestellt. Das Saône-Tal ist ein Naturschutzgebiet, das im Département Haute-Saône in der Region Burgund-Franche-Comté, also im Osten Frankreichs liegt. Charakteristisch für die geschützte Naturlandschaft des Tals ist die große Biodiversität, die mit Feuchtwiesen und Auenwäldern zusammenhängt in denen sich eine reiche Fauna entfaltet.

In der Kooperative werden seit der Gründung im Jahr 1985 mit Geschick und viel Erfahrung verschiedenste Käsessorten aus Biomilch hergestellt.

Besonderheiten

Der Brie de Saône ist ein Weichkäse, der in Frankreich als "stabilisiert" bezeichnet wird. Unter "Stabilisieren" ist die Auswahl und Führung der Mikroorganismen während der Herstellung und Reifung gemeint, so dass der frische, quarkige Käseteig alsbald einen gleichmäßigen, cremigen Kern erhält, den er auch bis zum MHD behält.

Kurzbeschreibung

Milchig und sanft. Leicht champignonartig.

Der Familien-Brie für alle Tage.



Brie de SAONE, 3,0kg
Brie de SAONE



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10810	 4 046896 108105	94046896108108	166406	

Rezept, Zubereitung

Für alle Frühstücksliebhaber ist der Brie de Saône ein optimaler Käse. Er geht besonders köstliche Liaisonen mit zahlreichen Brot- und Brötchenspezialitäten ein, wie z.B. mit frischem Baguette, Sesam- und Rosinenbrötchen, Nussbrot sowie Pumpernickel. Die Brie-Brot-Kombination kann durch Sprossen, Gurken, Tomaten, Feldsalat, rote Paprika oder auch süß, wie z.B. mit Birne oder Marmelade, verfeinert werden. Als Snack für zwischendurch ist die Tartine briarde ein echter Klassiker:

Auf eine gegrillte Brotscheibe Brie verteilen, der vorab mit fein gehackten Zwiebeln und etwas Cidre gemischt wurde. Anschließend mit Muskatnuss würzen und im Ofen schmelzen bis der Käse eine leichte Bräunung hat. Mit einem kühlen Cidre oder einem leichten, frischen Rotwein, wie beispielsweise Beaujolais, genießen.

Bon Appétit!

Herstellung

Tagtäglich wird die frische Bio-Milch von der Genossenschaftsmolkerei eingesammelt. Eine so moderne Käserei im Herzen des ländlichen Raums in der Nähe ihrer Produzenten hat den Vorteil, dass die Qualität und die Nährwerte der Milch erhalten bleiben. Die Reiferäume verfügen über eine intelligente Klimatisierung mit Luftfiltersystemen, um maximale Sicherheit bei der Reifung und konstante Qualität zu garantieren. Die Qualitätskontrolle erfolgt vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt. Während der Herstellung werden eine ganze Reihe von Kontrollen nach einem vordefinierten Plan durchgeführt: physikalisch-chemische Kontrollen (Feuchtigkeit, Fett, Salz, pH-Wert, Temperatur) und mikrobiologische (Produktionsumgebung, Materialien und Produkte). Für jedes Produkt untersucht das Qualitätsteam die erzielten Ergebnisse und generiert anschließend eine Entscheidung über die Validierung der Herstellung und über die Freigabe der Produkte über ein „Produktblatt“, das den Verbrauchern gesunde Käse und eine garantierte Qualität gewährleistet. Verkostungstests durch das Molkereiteam überwachen die organoleptischen Aspekte der Produkte.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10810	 4 046896 108105	94046896108108	166406	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche Comté
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.	50 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 11 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	11 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	Bri dö Sohn
------------	-------------

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1407 kJ / 339 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,4 g



Brie de SAONE, 3,0kg
Brie de SAONE



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10810	 4 046896 108105	94046896108108	166406	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... OPP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... nach Champignon, nussig und sahnig, ausgewogen mit einer Tendenz
zu süß mit einer gewissen Säure

Geruch..... nach Champignon und Sahne

Konsistenz..... quarkig aber schmelzend relativ gleichmäßig über alle Reifestufen
hinweg