



Comté AOP Réserve, 4,5kg

Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

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

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern dieser Region zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Die Käsereien nennen sich „fruitière“, was sich auf die „Frucht der gemeinsamen Arbeit“ bezieht. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Sie gründet auf der gemeinschaftlichen Verarbeitung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung haben sich bis heute erhalten. Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse die geschützte Herkunftsbezeichnung.





Comté AOP Réserve, 4,5kg
Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Die Familie Petite bringt sich seit fünf Generationen mit einer besonderen Begabung für die Reifung ein. Sie orientiert sich dabei an einfachen und unveränderlichen Prinzipien. Mit seiner außergewöhnlichen Gabe für die Käse-Veredelung wurde Marcel Petite bald bewusst, dass ein langsamer Reifungsprozess die Eigenschaften eines hervorragenden Comté noch besser zur Geltung bringt. Er entdeckte im Jahr 1966 das Fort de Saint-Antoine, den idealen Ort für die praktische Umsetzung seiner Idee: ein langsamer Reifungsprozess bei niedriger Temperatur in einer natürlichen Umgebung. Heute reifen dort die länger gereiften Laibe. Marcel Petite war ein Visionär: er hatte schon in den 70er Jahren erkannt, dass die biologische Landwirtschaft der Weg zur Bewahrung der traditionsreichen Herstellung in den Dorfkooperativen seiner Region war. 1973 war er der Initiator der Umstellung der ersten Sennereien, er war damit der Wegweiser. Heute stellen 5 Kooperativen Comtés und andere Gebiets-Rohmilch-Käse her, die dann von dem Hause Petite gereift und verkauft werden.

Kurzbeschreibung

Der klassische französische Rohmilch-Bergkäse. Ausgeprägter nussiger, fein fruchtiger Geschmack. Unbedingt als Genusskäse mit Wein kombinieren.

Rezept, Zubereitung

In der Region genießt man Comté z.B. auf Baguette, gerieben auf Salat, in Fondue, auf Gratins, auf der Käseplatte und als Aperitif. Und für diese Gelegenheit haben wir Ihnen hier ein paar besonders verführerische Kombinationen vorbereitet: Comté mit Anchovis-Filets, mit Gambas, mit kandiertem Ingwer, mit Melonenbällchen, mit Rote-Beete, mit Safran bestreut, mit Vanille und mit geschmolzener, dunkler Schokolade. Als Getränke harmonisieren Holunderblütensirup, Rauchtee oder Roter Tee besonders gut und wenn es Alkohol sein darf sind Schaumweine, Aperol Spritz mit einer Orangenscheibe und ein Barolo köstliche Begleiter.

Quelle Inhalte: Hersteller, www.comte.de und Amtsblatt der Europäischen Kommission

Herstellung

Comté AOP darf ausschließlich aus Kuhrohmilch hergestellt werden. Zur Wahrung seiner Qualität sind die Schritte seiner Herstellung, wie die Lagerung der Milch, die zulässigen Milchfermente und die Art des Labs genau festgelegt. Sogar der Käsekessel unterliegt gesetzlichen Bestimmungen. Die Herstellung der Käselaibe muss von Hand erfolgen, damit der/die KäserInnen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand seines Fachwissens entscheidet der Affineur, wie die Käse gepflegt und gereift werden. Die Mindestreifezeit auf Fichtenholzbrettern beträgt 120 Tage. Der Geschmack des Comté AOP ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe Comté 100%ig identisch sind.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Bourgogne-Franche Comté
Milchart.....	Kuh
Süßung.....	nicht gesüßt
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Käsegruppe CH.....	hart
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt.....	<0,5 %
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 12 Monate gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	0,8 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Reifezeit Zahl.....	12 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Komteh Rehserf
-----------------	----------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit Rohmilch hergestellt. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Hartkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Comté AOP Réserve, 4,5kg
Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1774 kJ / 428 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig, klassisch nach Haselnuss und Butter, vollmundig
Konsistenz	fester, elastischer Teig