



Comté AOP Vallée Verte, 36kg

Comté AOP Vallée Verte



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 15133 | GTIN-Stück  4 046896 151330 | GTIN-Verpackung 94046896151333 | eco-ID 107693 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

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 in der Region Franche-Comté zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger*innen mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung im Kupferkessel haben sich bis heute erhalten. Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse einen Herkunftsschutz.

Die Weiden im Herstellungsgebiet sind bis zu 1500 Meter hoch gelegen und haben eine reiche Flora, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Dort grasen die einheimischen Kuhrassen deren Milch frisch verarbeitet wird, deshalb müssen sich die Käsereien in einem Umkreis von 25 km befinden. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Nach der Herstellung der Comté-Laibe, die genauen Regeln folgt, werden die Käse bei Affineur*innen gereift.





Comté AOP Vallée Verte, 36kg
Comté AOP Vallée Verte



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 15133 | GTIN-Stück  4 046896 151330 | GTIN-Verpackung 94046896151333 | eco-ID 107693 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Besonderheiten

Nachdem der Comté-Laib in den fachmännischen Händen des Affineurs gereift wurde, wird jeder einzelne Laib von einer Expertenkommission begutachtet. Nach einem Punktesystem werden der Gesamteindruck, die Qualität der Rinde und des Käseteigs, die Textur und der Geschmack bewertet. Es können maximal 20 Punkte erreicht werden. Bei mehr als 15 Punkten erhält der Comté eine grüne Banderole, sie steht für die höchste Qualität. Von 13-15 Punkten ist die Banderole braun. Werden weniger Punkte erreicht darf der Käse nicht als Comté verkauft werden.

Kurzbeschreibung

Der klassische, französische Rohmilch-Bergkäse. Sein Geschmack ist fein-nussig und fruchtig. Ein Alleskönner in der warmen und kalten Küche. Ein Muss auf jeder Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

In der Region serviert man Comté pur oder in vielfältigen Varianten vom Aperitif bis zum Käse-Dessert sowie im Fondue. Auf www.comte.de gibt es zahlreiche, köstliche Rezeptideen.

Comté mit Anchovis

Lassen sich fischige Noten wirklich gut mit einem Käse wie dem Comté paaren? Die Antwort finden Sie, wenn Sie ein Anchovis-Filet auf eine dünne Scheibe jungen COMTÉ mit eher fruchtiger Note legen. Diese Kombination, die einem spanischen Tapa entlehnt ist, wird Sie zweifellos begeistern.

Getränke:

Barolo, Bier, Champagner, Rauchtee, roter Tee

Quelle Inspirationen: comte.de

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 Käser*innen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand ihres Fachwissens entscheiden die Affineur*innen, wie die Käse gereift werden. In ihren Händen werden die Laibe leidenschaftlich gehegt und gepflegt und können so zu kulinarischen Meisterwerken heranreifen.

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 hundertprozentig identisch sind.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Comté AOP Vallée Verte, 36kg
Comté AOP Vallée Verte



| | | | | |
|----------------------|--|------------------------|---------------|---|
| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
| 15133 |  4 046896 151330 | 94046896151333 | 107693 | |

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 | mindestens 45 % |
| Lactosegehalt | < 0,1 % |
| Produzent | Vallée Verte GmbH |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe CH | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | Mind. 5 Monate |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 0,8 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 5 Monat(e) |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | FR-BIO-01 |
| Welcher Standard wird erfüllt | agriculture biologique |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | geschützte Ursprungsbezeichnung |

weitere Bezeichnungen

| | |
|------------|--------------------|
| Aussprache | Komteh Wallee Wärt |
|------------|--------------------|



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 Vallée Verte, 36kg
Comté AOP Vallée Verte



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 15133 | GTIN-Stück  4 046896 151330 | GTIN-Verpackung 94046896151333 | eco-ID 107693 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 | Wachspapier |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|---|
| Geschmack | fruchtig, süß, umami, erinnert an Aprikose, Vanille und Haselnuss; je nach Jahreszeit verschieden |
| Geruch | ausgeprägte Rohmilchnote mit Nussaroma |
| Konsistenz | bissfest, samtig, wunderbares Mundgefühl |