





Morbier AOP, 1,6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16535	GTIN-Stück  4 046896 165351	GTIN-Verpackung 94046896165354	eco-ID 68406	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Zutaten

KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab, Farbstoff: Pflanzenkohle

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

Im Loue-Tal, am Fuße des westlichen französischen Juras in der Region Franche-Comté, der waldreichsten Region in ganz Frankreich, liegt das pittoreske Dörfchen Cléron mit seinem eindrucksvollen Schloss. In dieser romantisch-grünen Umgebung, legte der Käsemeister Jean Perrin vor über vierzig Jahren den Grundstein für die nach ihm benannte Käserei. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Unternehmen kontinuierlich weiter und erhielt die Zertifizierungen ISO, IFS und BRC. Heute führen die beiden Söhne die Tradition und das Streben nach Qualität weiter. Das Sortiment der Käserei umfasst Weichkäse, Frischkäse, Morbier (AOP) und Raclette-Käse. Alle Produkte bieten höchste Qualität und erlesene Gaumenfreuden.



Morbier AOP, 1,6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16535	GTIN-Stück  4 046896 16535 1	GTIN-Verpackung 94046896165354	eco-ID 68406	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Besonderheiten

Der aufgeschnittene Käse ist sofort an seinem Streifen aus Pflanzenasche zu erkennen, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Die Entstehung dieses Streifens hängt mit der Art der ursprünglichen Herstellung des Käses vor mehr als 200 Jahren zusammen. Die Almbauern, die im Sommer, die großen Comté-Laibe produzierten, behielten immer ein bis zwei Kühe zu ihrer eigenen Versorgung auf den Almen. Die Milch dieser wenigen Kühe reichte nicht aus, um einen Laib Comté zu produzieren. Also produzierte man kleinere Käse umgehend nach dem Melken. Da die Morgenmilch sofort verarbeitet wurde, und der entstandene Käsebruch nur für einen halben Käse reichte, musste man den Bruch vor dem Austrocknen und vor Verkeimung durch Insekten schützen. So streute man sorgfältig durchsiebte Holzkohleasche aus dem offenen Kaminfeuer über den gekästeten Morgenbruch. Am Abend wurde die Milch des zweiten Melkvorangs gekäst und der Bruch auf die bereits vorhandene Käsemasse gegeben. Danach wurden beide Bruchkuchen gepresst und zur Reifung präpariert.

Heute wird der Morbier AOP zwar noch immer handwerklich hergestellt, die Schicht aus Pflanzenasche dient aber lediglich seiner traditionellen Charakteristik.

Kurzbeschreibung

Herkunftsgeschützter AOP Status; langjährige Tradition seit dem 7 Jhd.; handwerkliche Herstellung; einer der erfolgreichsten französischen Käsesorten auf dem deutschen Markt; originelles Aussehen durch die Ascheschicht, sehr hohe Qualität und ein sehr schöner fein-würziger Geschmack.

Rezept, Zubereitung

Morbier kann sowohl für die kalte als auch für die warme Küche verwendet werden. Aufgrund seiner Schmelzeigenschaften und der fein-würzigen Geschmacksnote ist dieser Käse vor allem für Nudelaufläufe und Lasagne-Gerichte aber auch für Quiches, würzige Torten und Omeletten zu empfehlen. Zum Kombinieren eignen sich Nüsse, Aprikosen, Pilze und grüne Salate sowie gedämpfter Spargel. Für den puren Genuss empfehlen sich ländliches Mais- und Weizenbrot.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu jungem Morbier empfehlen sich zarte Weine wie der französische Sancerre oder der italienische Lugana. Zu länger gereiften Sorten passen hingegen Südtiroler Weißburgunder und Roséweine.

Herstellung

Die natürliche Flora im Jura mit ihrem Reichtum an Kräutern und Gräsern in Verbindung mit der Rinderrasse 'Montbéliard', ergibt eine hervorragende, fein-würzige Milch. Ausschließlich Rohmilch (Heumilch) dieser Kuhrasse wird für die Herstellung des Morbier verwendet. Um einen Laib herzustellen benötigt man ca. 50 l Milch.

Die Herstellung findet nach wie vor in handwerklicher Weise statt. Wie aus der Tradition überliefert, wird die Milch in Kesseln mit Kälberlab dickgelegt. Nachdem der Käsebruch geschnitten wurde, formt der Käser die runden Laibe ein. Nach ca. einer Stunde wird der Käse mittig geteilt und mit Pinienasche bestreut. Daraufhin formt der Käser die Laibe erneut ein und lässt diese mehrere Stunden unter einer Presse. Anschließend wird der Käse in eine Salzlauge aus unbehandeltem Meersalz gelegt und in einen speziellen Raum zur Reifung gebracht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit Salzwasser gewaschen, gewendet und gepflegt. Durch dieses traditionelle Vorgehen entwickelt sich eine ausgeprägte Rotschmierrinde die dem Käse seinen fein-würzigen Geschmack mit den charakteristischen fruchtigen Aromen verleiht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Morbier AOP, 1,6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16535	GTIN-Stück  4 046896 16535 1	GTIN-Verpackung 94046896165354	eco-ID 68406	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften



Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Morbier AOP, 1,6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16535	GTIN-Stück  4 046896 165351	GTIN-Verpackung 94046896165354	eco-ID 68406	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche-Comté
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 45 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/4 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	7 Woche(n)

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	Mor.bjeh
------------	----------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Mit Farbstoff
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 16535	GTIN-Stück  4 046896 165351	GTIN-Verpackung 94046896165354	eco-ID 68406	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1368 kJ / 330 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen aromatisch, mit ausgeprägtem Milch- und Rotkulturaroma
Geruch	charakteristisch nach Rotkultur, erinnert an Sahne, mit süßen und herben Nuancen
Konsistenz	weich, schmelzend, speckig

