

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31310	 4 046896 313103	94046896313106	68037	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-02 | BLIK

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Belgien

Zutaten

KUHMILCH* (thermisiert), Meersalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles 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

In Belgien geht die Käserei vermutlich bis in die Römerzeit zurück. Bereits im 12. Jahrhundert gab es einen blühenden Handel mit Käse. Brügge war ein wichtiges Handelszentrum über das die meisten internationalen Verbindungswege führten. Eine halbe Autostunde westlich von Brügge liegt Keiem. Bereits seit 1986 produziert das Familienunternehmen t'Dischof dort in der Region Diksmuide Käsespezialitäten in biologischer Qualität. Die Milch wird mit großer Sorgfalt handwerklich verarbeitet. Im Januar 2013 wurde der Umbau des Betriebes fertiggestellt, was sowohl die Arbeitsbedingungen verbesserte als auch die Kapazitäten der Produktion erhöhte. Um den Energieverbrauch zu senken, wurden Solarmodule installiert, die einen Teil des Stromverbrauchs decken und Warmwasser produzieren.

Besonderheiten

Der Petite Fleur (dt. kleine Blume) ist ein typisch belgischer Weichkäse mit einer zarten Weißschimmelfrucht, cremiger Konsistenz und einer angenehm milden Säure. Da die Milch thermisiert wird bleiben noch einige Enzyme erhalten, die bei der Reifung helfen und einen gewissen Rohmilchcharakter erzeugen.

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein, wie z.B. in Frankreich. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.



Petite Fleur Natur, 360g
Petite Fleur Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31310	 4 046896 313103	94046896313106	68037	

Kurzbeschreibung

Angenehm ausgewogene, milchige und buttrige Note. Vollmundig im Geschmack. Dezente Champignonnote.

Rezept, Zubereitung

Petit Fleur mit Aprikosen-Chutney

1 EL Rohrzucker | 1 Schuss Apfelessig | 100 ml Apfelsaft | 5 EL fein gewürfelte Aprikosen | ½ rote feingewürfelte Chilischote | 2 EL Rosinen | 1 TL Senfsamen | 1 kleine, feingewürfelte Zwiebel | 1 Laib Petit Fleur | 1 Walnussbrot

Zucker in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren lassen. Ablöschen mit Essig und Apfelsaft. Früchte und würzenden Zutaten dazugeben und ca. 15 min einköcheln lassen. Chutney abkühlen lassen und zusammen mit dem Käse und frischem Walnussbrot servieren. Ein angemachter Rucola-Salat ist ein perfekter Begleiter.

Weichkäse wie Petite Fleur passen ausgezeichnet zu Schaumweinen, trockenen Weißweinen, fruchtigen Rosé-Weinen oder leichten Rotwein. Auch ein leichtes, fruchtiges Bier passt toll.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter zu Petit Fleur werden zarte, trockene aber auch fruchtige Weißweine wie der Weißherbst aus Baden oder ein Riesling wie z.B. der Engel Rieslingsekt extra-dry aus dem Weinhaus Riegel empfohlen.

Herstellung

Die Milch wird thermisiert und anschließend auf Einlabungstemperatur gebracht, bevor Milchsäurekulturen und mikrobielles Lab hinzugegeben werden. Nach einer Stunde wird der Bruch von Hand in haselnussgroße Stücke zerschnitten und ein Teil der Molke abgelassen. Danach wird der Bruch unter Zugabe von Wasser gespült und in die Käseformen geschöpft. Jetzt lässt der Käsemeister den frischen Käse über Nacht weiter abtropfen. Am nächsten Tag werden die Käselaibe aus den Formen genommen und für eine Stunde in ein mit Meersalz versetztes Salzbad eingetaucht. Um eine trockene, gleichmäßig weiße Edelschimmelrinde zu entwickeln, reifen die Petite Fleur unter ständiger Belüftung bei einer Luftfeuchtigkeit von 95% für mind. 3 Wochen im Reifekeller.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

Sonstige Hinweise

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Laktosegehalt: unter 0,1g/100g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31310	 4 046896 313103	94046896313106	68037	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Keiem-Diksmuide
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	< 0,1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	Mind. 3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	BE-BIO-02

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Pötit Flöhr
------------	-------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Milch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31310	 4 046896 313103	94046896313106	68037	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1460 kJ / 351 kcal
Fett	29,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,2 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	20,9 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremig, mild, pilzartig
Geruch	frisch, champignonartig
Konsistenz	weich, cremig, elastisch, zart-schmelzend

 Grande Fleur Torte, 1,6kg 31309	 Petite Fleur mit Kräutern, 360g 31312
---	--