

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31463	 4 046896 314636	94046896314639	234743	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Allgemeines

Dieser Käse wird in einer Käserei hergestellt, die auf Ziegenkäse spezialisiert ist.

Besonderheiten

Der Käse hat einen sehr schmelzenden Kern unter seiner Rinde. Aufgrund dieser Eigenschaft sind einige Empfehlung für seinen Umgang zu empfehlen, damit seine Qualität erhalten bleibt.



Der Käse wird in einem Karton geliefert. Das macht der Hersteller aus zwei Gründen: 1. Die Rinde soll sich weiterentwickeln können, dazu benötigt der Käse Luft. 2. Eine anliegende Umverpackung könnte das Lösen der Rinde vom Käse begünstigen. Aufgrund dieser beiden Gründe sollte der Käse auch in der Käsetheke nicht komplett in Folie gewickelt werden. Am besten decken Sie die Schnittfläche nur mit einer Zellglasfolie ab und präsentieren ihn unter deiner Käseglocke.

Erst bei einem sehr reifen Käse wächst der Schimmel aufgrund des höheren pH-Wertes nicht mehr. Dieses Stadium lässt sich ebenfalls an der braunen Verfärbung der Rinde erkennen.

Ein weiteres Kennzeichen dieses Käses sind die besonderen Schmelzeigenschaften. Es ist typisch, dass er unter der Rinde relativ zügig eine annähernd flüssige Schmelzschicht bekommt.

Am besten schneidet er sich mit einem Schneidebogen oder einem Weichkäsemesser.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-7 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Der Käse kann sowohl für die kalte als auch für die warme Küche verwendet werden. Kurz überbacken ergibt er eine herzhafte Beilage zu grünem Salat. Geschmolzen passt er auf Nudeln oder Kartoffeln und wer ihn pur genießen möchte sollte zu einem traditionellen Baguette greifen.

Ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und frisch schmeckt, verlangt nach einem jungen, eher dezenteren Wein. So empfiehlt sich ein trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger, junger Sauvignon wie zum Beispiel Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers mit hohem Sauvignonanteil. Ebenfalls zu empfehlen sind Weißburgunder, Chinon, Viognier, Vouvray und Haut Medoc. Auch ein Beaujolais passt vorzüglich.

Herstellung

Die wertvolle Ziegenmilch wird von Milchbauern aus Belgien bezogen. Die Dicklegung der Milch erfolgt hauptsächlich über eine Milchsäuregerinnung, wie es für die meisten Ziegenkäsespezialitäten typisch ist. Auf diese Weise wird ihr Käseteig quarkig, mit frischen Aromen in einem schmelzenden Teig. Diese Spezialität ist nicht nur optisch ein sehr schönes Produkt sondern überzeugt vor allem durch die Qualität und den besonderen Geschmack.



Merlin, 1,8kg
Merlin



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31463	 4 046896 314636	94046896314639	234743	

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Belgien

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

ZIEGENMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Edelschimmelpilzkulturen

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓

ungesüßt✓



Merlin, 1,8kg
Merlin



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31463	 4 046896 314636	94046896314639	234743	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Flandern
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	8 -10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Merlin
------------	--------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Merlin, 1,8kg
Merlin



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
31463	 4 046896 314636	94046896314639	234743	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1049 kJ / 253 kcal
Fett	21,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	1,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sahnig und vollmundig, auf der Zunge schmelzend entfaltet er sein angenehm aromatisches, je nach Reifegrad mildes bis leicht kräftiges Aroma
Geruch	frisch, mild-säuerlich
Konsistenz	weich, zart-schmelzend