

Onctueux de Brebis

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Haute-Saône
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	Mind. 9 Tage
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	11040
VPE.....	1 x 0,8kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896110405
GTIN (VPE).....	94046896110408
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-10
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Zutaten

SCHAFSMILCH*, Meersalz, tierisches Lab,
Milchsäurekulturen, Camembert-Edelschimmel

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus
biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der
Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1435 kJ / 343 kcal
Fett.....	29 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	21 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	20 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

süß mit fein abgestuften herben Nuancen und einem
fein-salzigen Abgang und einem fruchtig frischen und
dezenten Aroma

Aussehen außen

halbfesteste Rinde mit weißem Edelschimmel

Aussehen innen

blass-gelber Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung

Geruch

charakteristisch milchig süß frisch, mit Nuancen von
Champignon

Konsistenz

weich, homogen, mit zartem Schmelz

Onctueux de Brebis

Allgemeines

Die Firma Biodeal wurde im Oktober 2000 gegründet, um den Verbrauchern qualitätsvolle französische Bio-Milchprodukte anzubieten und um die französische Biomilchbranche mit zu entwickeln. Im Jahr 2011 wurde die Fromagerie Roussey zugekauft, mit dem Ziel, im Herzen der Franche-Comte eine Produktion aufzubauen und zu erweitern.

Hier wird nun wie auch der Onctueux, Weich-, Weisschimmelkäse und Käse mit gewaschener Rinde produziert, genauso wie Frischmilchprodukte wie Joghurt und Quark. Dafür werden sowohl Schafs- und Ziegen- als auch Kuhmilch verwendet.

Die Fromagerie Roussey wurde 1943 gegründet und beschäftigt mittlerweile 29 Personen, die insgesamt 11 Mio. Liter Milch/Jahr verarbeiten.