

## 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

### 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

### Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

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

#### Aussehen außen

halbfestfeste 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.