

Capri Citron

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Frankreich / Dordogne Périgord
Käsegruppe.....	Frischkäse, Zubereitung
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Art der Reifung.....	
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	20284
VPE.....	4 x 80g
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3440777970002
GTIN (VPE).....	13440777970009
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04061050
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Ecocert, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	886 kJ / 212 kcal
Fett.....	12 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	9,0 g
Kohlenhydrate.....	15 g
davon Zucker.....	11 g
Eiweiß.....	11 g
Salz.....	0,1 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Fruktose, Laktose, Milcheiweiß



Zutaten

Ziegenfrischkäse (ZIEGENMILCH*, tierisches Lab, Milchsäurekulturen), Zitronenkonfitüre* (Sizilianische Zitronen mit Schale*, Rohrzucker* Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pektin)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldenkulation im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

milchig und fruchtig mit leichter Säure und süßlichen Aromen von Orange und Zitrone. Angenehm leichter Anflug von Ziegenfrischkäse

Aussehen außen

Ansprechend Weißer Käse ohne Rinde

Aussehen innen

Weißer Teig mit Zitronenmarmelade gefüllt

Geruch

süßlich leicht säuerliche Zitrus Noten

Konsistenz

weicher, quarkig- schmelzender Teig

Capri´Citron

Besonderheiten

Im Jahr 2009 wurde ein Teil der Produktion auf Bio umgestellt um die lokalen Produzenten stärker zu unterstützen und die nachhaltige Zusammenarbeit zu intensivieren. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen 20 Mitarbeiter die jährlich ca. 1 Mio. l Bio-Milch verarbeiten (30% der Gesamtproduktion).

Herstellung

Die Herstellung findet in gekonnter Verbindung von traditionellen Rezepten und innovativer Technologie statt. Zunächst wird die frische Ziegenmilch unter Zugabe von tierischem Lab und Milchsäurekulturen schonen pasteurisiert, bevor sie abgeschöpft und weiterverarbeitet wird. Im zweiten Schritt erfolgt das eigentliche Formen und Befüllen.

Verarbeitungshinweis

Dieser frische, auf der Zunge schmelzende Ziegenfrischkäse mit seinem ´Herz´ aus fruchtiger Zitronenmarmelade besticht durch seinen außergewöhnlichen Geschmack. Fruchtig, leicht süß, frisch und keineswegs zickig.