

## Capri Citron

Aussprache: ..... Cabrißitrong

### Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich  
 Käsegruppe..... Käsezubereitung aus Frischkäse;  
 Zitronenkonfitüre \* (Sizilianische  
 Zitronen mit Schale \*. Rohrzucker \*  
 Säuerungsmittel : Zitronensäure .  
 Pektin )  
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe  
 Fett i. Tr..... 45 %  
 Milchart..... Ziege  
 Rohmilch..... nein  
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert  
 Labart..... Kälberlab  
 Art der Reifung..... nicht gereift



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 20284  
 VPE..... 8 x 80g  
 Käseform..... Ganzer Laib  
 GTIN (Stück)..... 3440777970002  
 GTIN (VPE)..... 13440772797007  
 Herkunft..... Frankreich (FR)  
 Region..... Frankreich / Dordogne Périgord  
 Kontrollstelle..... FR-BIO-01 | ECOCERT  
 Intrastat-Nr..... 04061050  
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU  
 Bio-Logo, EU Landwirtschaft

### Nährwertangaben

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

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, 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, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer  
 Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration 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 schonend 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.