

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
 Salzart..... ungesalzen
 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. Angenhem 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.