

Capri Citron

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|-----------------------|--|
| Region..... | Frankreich / Dordogne Périgord |
| 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 |
| 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) |
| 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..... | 9,0 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 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.