

Tommette fleurs de Printemps

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Elsass
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	Mind. 30 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10480
VPE.....	1 x 1,9kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3307630940421
GTIN (VPE).....	93307630940424
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1581 kJ / 381 kcal
Fett.....	31 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	21 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	<0,5 g
davon Lactose.....	<0,1 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	1,7 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Rechtlicher Hinweis

mit Rohmilch hergestellt



Zutaten

KUHMILCH*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Frühlingsblumen* auf der Rinde

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 buttrig, leicht säuerlich, Aromen einer Frühlingswiese, umami

Aussehen außen

: mit Frühlingsblüten bedeckt, bunt lila, halbfeste Naturrinde

Aussehen innen

Farbe elfenbein, minimale Bruchlochung

Geruch

außen Geruch Heu, Kräutern der Provence, erinnert an Butter, milchig, gewisse Säure

Konsistenz

, glatt, feste Konsistenz

Tommette fleurs de Printemps

Allgemeines

Der Tommette fleurs de printemps wird von einem Affineur gereift, der bereits 1924 im Elsass Käse affinierte. Dank des handwerklichen Geschicks entwickelte sich das Unternehmen zu einer wahren Erfolgsgeschichte. Sein Sohn erbt das Talent des Vaters. Er wurde zum Ritter des l'Ordre du Mérite Agricole ernannt. Affineure sind Koryphäen auf dem Gebiet der Käserreifung. Mit viel Fingerspitzengefühl und durch jahrelanges schnuppern, wenden, beobachten, probieren und experimentieren wissen sie, was ein heranreifender Käse benötigt, um zum höchsten Genusswert zu gelangen.

Besonderheiten

Der Oberbegriff tomme aus dem lateinischen "tomus" = Scheibe bezeichnet runde Käse, die ursprünglich auf kleinen Höfen gefertigt wurden. Tomme werden in ganz Frankreich aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Eine Tommette ist die kleinere Form des Tomme.

Herstellung

Der Rohmilchkäse wird mindestens 30 Tage lang gereift. Während dieser Zeit wird die Rinde mit einer Mischung aus Sonnenblumenblüten, Kornblumen, Rosenblätter, Bärlauch, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Thymian versehen.

Der Fleurs de Printemps wird aus Heumilch hergestellt. Die Fütterung der Kühe im natürlichen Jahresverlauf: Im Sommer von Gräsern und Kräutern auf den Wiesen und Weiden. Im Winter werden die Kühe mit Heu und Getreideschrot versorgt.

Rezeptvorschlag

Mit ihrer farbenfrohen Rinde ist diese Spezialität ein Highlight auf der Käseplatte. Ein frischer Weißwein aus dem Elsass hebt das feine Frühlingsblütenaroma besonders positiv hervor.

Für eine elsässische Käseplatte den Tommette zusammen mit Bertschwiller und Munster servieren.