

Tommette fleurs de Printemps

Aussprache: Tommett Flör dö Prängtong

Warengruppenspezifische Angaben

Land Frankreich
 Käsegruppe Halbfester Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text Mind. 30 Tage gereift
 Milchart Kuh
 Rohmilch ja
 Wärmebehandlung keine
 Labart Kälberlab
 Salzart Steinsalz
 Art der Reifung rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 10480
 VPE 1 x 1,9kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 3307630940421
 GTIN (VPE) 93307630940424
 Herkunft Frankreich (FR)
 Region Elsass
 Kontrollstelle 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, *** = 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 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.