

Petit Duc Senf

Aussprache: pöti düc

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Frankreich (FR)
Käsegruppe.....	Frischkäse
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmsstufe
Fett i. Tr.....	72 %
Reifezeit Text.....	keine Reifung
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	nicht gereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10546
VPE.....	1 x 0,7kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896105463
GTIN (VPE).....	94046896105466
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Bourgogne
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04061050
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1445 kJ / 350 kcal kJ
Fett.....	34 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	22 g
Kohlenhydrate.....	3 g
davon Zucker.....	2 g
Eiweiß.....	8 g
Salz.....	1,2 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Senf, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Rechtlicher Hinweis

Kann Spuren von Sulfiten enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.



Zutaten

KuhMILCH*, RAHM*, SENFSAAT Steinsalz, Calciumchlorid, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Senf, Sulfite

* = 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

sahnig, frisch, feine Schärfe vom Senf auf der Rinde

Aussehen außen

ockerfarbene Senfsaat

Aussehen innen

quarkig, weiß

Geruch

milchig, frisch

Konsistenz

zart, schmelzend

Petit Duc Senf

Allgemeines

Der Petit Duc Senf wird zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund hergestellt. Das Familienunternehmen stellt seit über 45 Jahren typisch burgundische Spezialitäten her. Im hochmodernen Betrieb ist noch viel Handarbeit im Spiel.

Im Jahr 2010 konnte die Käserei ihr 40-jähriges Bestehen feiern und präsentierte zu diesem Anlass eine Reihe von besonders charakteristischen Käsesorten, darunter die Petit Duc. Seitdem kommen immer wieder neue Kreationen von Duc auf den Markt.

Herstellung

Die Besonderheit bei den Petit Duc liegt in der Herstellung. Neben Lab und Milchsäurekulturen wird die Milch zusätzlich mit Sahne angereichert. Dadurch erhält dieser Frischkäse seine Doppelrahmstufe und besticht durch eine samtige, zartschmelzende Textur.