

Petit Duc Senf

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Bourgogne
Käsegruppe.....	Frischkäse, Käsezubereitung aus
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahstufe
Fett i. Tr.....	72 %
Reifezeit.....	keine Reifung
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde



Produktspezifische Angaben

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1445 kJ / 350 kcal
Fett.....	34 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	22 g
Kohlenhydrate.....	3,0 g
davon Zucker.....	2,0 g
Eiweiß.....	8,0 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

Petit Duc Senf

Allgemeines

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei Jacques Delin. Unter der Leitung von Philippe Delin bietet das Familienunternehmen eine Palette von hochwertigen Produkten, die aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit hergestellt werden. 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.

Herstellung

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

Sonstige Hinweise

Das Familienunternehmen, welches bereits seit 1969 Weichkäsespezialitäten in verschiedenen Formen nach reinster handwerklicher Art produziert, verwendet ausschließlich traditionelle Rezepte.