

Le Camembert Bio

Aussprache: Lö Ka.mom.bähr Bio

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Frankreich (FR)
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit Text.....	Mind. 9 Tage
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	mikrofiltriert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	schimmelgereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10875
VPE.....	6 x 250g
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3267031610012
GTIN (VPE).....	63267031610014
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Normandie
Konstrollstelle.....	FR-BIO-10
Intrastat-Nr.....	04069082
Bio-Qualität.....	98% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1109 kJ / 267 kcal
Fett.....	21 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	16 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	19,0 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*(mikrofiltrierte Milch), Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, weiße Edelschimmelkulturen

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

ausgewogener Geschmack mit typischen Pilz- und Kohlnoten

Aussehen außen

weiße Edelpilzrinde

Aussehen innen

blassgelber Teig mit ausgeprägter Bruchlochung

Geruch

nach Champignon mit ausgeprägten Edelschimmelnoten

Konsistenz

feste Rinde, speckiger Teig

Le Camembert Bio

Allgemeines

Dieser Camembert kommt aus der Normandie. Das milde und feuchte Klima sowie der tonreiche Boden in dieser Region bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung.

Der Hersteller dieses Camembert wurde bereits im Jahr 1912 gegründet. Seit nunmehr 6 Generationen verfolgt das Familienunternehmen das Ziel, die Tradition der normanischen Käse aufrecht zu erhalten. Die Molkerei hat eine einfache aber hartnäckige Unternehmensphilosophie entwickelt, um die traditionelle Herstellung der besten normanischen Weichkäsespezialitäten sicherzustellen. Ein respektvoller, fairer und partnerschaftlicher Umgang mit den Milcherzeugern, artgerechte Tierhaltung und Tierernährung haben zum Ziel, eine geschmackvolle Milch höchster Qualität zu erzeugen. Mehrere Zertifizierungen gewährleisten eine sehr gute Qualität und eine umweltfreundliche Herstellung.

Für viele Menschen ist der Name Camembert, der Inbegriff von französischem Käse. Er zählt zu den meistkopierten Käsen der Welt. Seine Existenz verdankt der Käse einer Legende. Während der französischen Revolution gewährte die Bäuerin Marie Fontaine Harell aus dem Dorf Camembert (Normandie), einem Priester aus der Brie Unterschlupf. Dieser, aus der Nähe von Paris stammende Priester, weihte sie in die Geheimnisse der traditionellen Käseherstellung ein. Aus diesem Bündnis entstand der wohl bekannteste Käse der Welt, der Camembert. Tatsächlich aber wurden in der Gegend um die Normandie schon lange vorher gleichartige Weichkäse hergestellt. Zum Durchbruch verhalf dem Camembert der französische Kaiser Napoléon III, der ihn auf die kaiserliche Hof Tafel setzte und ihn somit sämtlichen Adelskreisen aus aller Welt präsentierte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts konnte der Camembert sich dank der Eisenbahn auf den Märkten in Paris und anderen Teilen Frankreichs etablieren. 1890 wurde die heute übliche Verpackung in kleinen runden Spanschachteln erfunden.

Besonderheiten

Dieser Camembert wird aus mikrofiltrierter Milch hergestellt. Bei der Mikrofiltration wird die Sahne von der Milch getrennt und anschließend pasteurisiert. Die Magermilch wird durch extrem dünne Membranen gefiltert, die unerwünschte Bakterien und Mikroorganismen zurückhalten. Die so behandelten Bestandteile werden je nach Bedarf in unterschiedlichen Anteilen wieder gemischt, je nachdem wieviel Fett in der Trockenmasse der spätere Camembert erhalten soll. Durch dieses schonende Verfahren der Mikrofiltration behält die Milch einen gewissen Rohmilchgeschmack.

Herstellung

Bei der Herstellung dieses Camemberts wird mikrofiltrierte Milch verwendet. Die Mikrofiltration ist ein schonendes Verfahren zur Vorbereitung der Kesselmilch, siehe Besonderheiten.

Rezeptvorschlag

Überbackener Camembert

1 Camembert | 1 EL Ahornsirup (oder Honig) | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 1 getrocknetes Lorbeerblatt | frisch gemahlener Pfeffer

Camembert aus dem Packpapier nehmen und zurück in die Pappelholzschachtel setzen. Mit der Spitze eines Messers ein Kreuz in die Oberfläche ritzen und den Käse mit obigen Zutaten füllen. Für 10 Minuten bei 180°C überbacken. Mit getoastetem Brot und einem kühlen Cidre servieren.

Bon appétit!