

Le Fin Normand

Aussprache: Lö.Fah.Normoh

Warengruppenspezifische Angaben

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



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10890
VPE.....	6 x 150g
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3267031601065
GTIN (VPE).....	63267031601067
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Normandie
Konstrollstelle.....	FR-BIO-10
Intrastat-Nr.....	04069082
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1163 kJ / 280 kcal
Fett.....	22 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	20 g
Salz.....	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte dur	Analyse

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen

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

Champignon-, Blumenkohlnoten, rahmig, je nach Reifegrad frische, milde bis würzige Noten

Aussehen außen

weiße Edelpilzrinde

Aussehen innen

je nach Reifestufe elfenbeifarbig bis blassgelb, dezente Bruchlochung

Geruch

Champignon, duftet im Inneren sehr milchig

Konsistenz

reift von Außen nach Innen, je nach Reifestufe quarkig bis speckig

Le Fin Normand

Allgemeines

Dieser "Petit 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 kleinen 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 Hoftafel 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

In Frankreich gibt es zwei Größen für einen Camembert: Der kleine (Petit) Camembert muss einen Durchmesser von 8 – 8,5 cm haben. Bei dem größeren Camembert ist ein Durchmesser von 10,5-11 cm vorgeschrieben.

Ein Camembert wird immer auf dem Deckel liegend geliefert. So sollte er möglichst bis zum Verkauf gelagert werden. Auf diese Weise verhindert man, dass die obere Seite einfällt und der Rand eintrocknet. Das sieht beim Servieren nicht schön aus.

Herstellung

Die Qualität einer Milch ist das Resultat aus Herkunft, Rasse und Ernährung der Kühe. Mit ihren Böden, Hecken und grünen Weiden ist die Normandie ein idealer Landstrich für ein reiches Futterangebot. Das Ergebnis ist eine fettreiche Milch, die sich ideal für die Herstellung von Käse eignet.

Die Milch wird in einem Umkreis von 40 km um die Käserei von landwirtschaftlichen Familienbetrieben eingesammelt. Beste Voraussetzungen für die Herstellung eines gelungenen Camemberts.

Rezeptvorschlag

Wie kann man den Petit Camembert begleiten? Hier ein paar Tipps vom Hersteller:

Um das volle Potential der Weichkäsespezialität auszuschöpfen eignet sich ein Brot mit einem milden Geschmack und einer knusprigen Kruste besonders gut, um die Cremigkeit des Teigs hervorzuheben. Beispiel: ein traditionelles Sauerteigbaguette.

Für Liebhaber von süß und herzhaft passen Äpfel und Birnen sowie Aprikosen und Basilikum besonders gut. Sie können den Camembert auch bestens mit Lebkuchen, getrockneten Früchten, Nüssen, frischen Trauben im Herbst, Apfel- und Thymianmarmelade oder Apfelweingelee genießen.

Pfeffern Sie Ihren Camembert vor dem Servieren, dadurch werden seine Aromen erhöht.