

# MEULE DE SAVOIE

{Möll dö Sawoa}

Cremig zarter Käseteig. Fein nussig mit überraschenden Fruchtnoten. Einfach pur genießen.

## Sensorik/Beschaffenheit

### Geschmack

fruchtig, mild, mit feinem Nuss-Karamell-Aroma

### Aussehen außen

feste, hellgelbe, gewaschene  
Naturrinde

### Aussehen innen

hellgelber Teig mit  
vereinzelten, erbsengroßen  
Löchern und mitunter auch  
kleinen Risse



### Geruch

milchig, fein-würzig

### Konsistenz

bissfest, geschmeidig-weich, zart-schmelzend

## Inhaltsstoffe

### Zutaten

KUHMILCH\*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Lab,  
Festigungsmittel: Calciumchlorid.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Nährwertangaben

Energie kj / kcal 1685 kj / 406 kcal, Fett 33 g, davon gesättigte  
Fettsäuren 21 g, Kohlenhydrate 1,3 g, davon Zucker 1,3 g,  
Ballaststoffe 0 g, Eiweiß 26 g, Salz 0,7 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Frankreich (FR)	Artikelnummer	10606
Käsegruppe	Hartkäse	VPE	1 x 2,5kg
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	Käseform	Keilstück
Fett i. Tr.	mindestens 50 %	GTIN (Stück)	3309480000065
Reifezeit Text	Mind. 6 Monate	GTIN (VPE)	93309480000068
Milchart	Kuh	Herkunft	Frankreich (FR)
Rohmilch	ja	Region	Rhône-Alpes (Savoie)
Wärmebehandlung	keine	Kontrrollstelle	DE-ÖKO-003   Lacon
Labart	Kälberlab	Bio-Qualität	EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft
Salzart	Meersalz		
Art der Reifung	rindengereift		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		

# MEULE DE SAVOIE

*{Möll dö Sawoa}*

## Allgemeines

Im Herzen von Rhône-Alpes, im Département Savoie, weniger als eine Stunde von Lyon und Grenoble entfernt, befindet sich inmitten einer malerischen Landschaft am Fuße des Berges 'Dent du Chat' die 'Coopérative Laitière de Yenne'.

Eingebettet zwischen Flüssen, Seen, Bergen und weiten Weiden, ist die Natur hier großzügig und bietet noch erhaltene Räume von außergewöhnlicher Vielfalt. Die Milchwirtschaft hat hier im Wirtschaftsleben der Alpen einen wichtigen Platz. Auf den ausgedehnten Weiden der Südhänge grasen die einheimischen Milchkühe, die für ihre Widerstandskraft, ihre Geländegängigkeit und - natürlich - ihre ausgezeichnete Milch bekannt sind, eine reiche Flora.

## Herstellung

Die "Coopérative de Yenne" sammelt ihre Milch von 52 Höfen und beschäftigt 44 Mitarbeiter\*innen. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung moderner Technologie mit traditioneller Herstellungsweise und meisterhafter Affinage. Durch dieses alte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Die frische Milch wird täglich verarbeitet. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten und bis auf ca. 50° Celsius erwärmt. Der Bruch wird danach geformt und etwa 12 Stunden gepresst. Der Käse lagert mindestens 6 Monate in feuchten Kellern aus Naturstein. In dieser Zeit wird er regelmäßig mit Salzlake gepflegt.

## Besonderheiten

Das Wort "Meule" bezeichnet im Allgemeinen einen Mühlstein vom Müller zum Mahlen des Getreides. Große Käseräder werden in Frankreich auch als "Meule" bezeichnet.

So große "Mühlrad-Käse" werden in Bergregion als Vorratshaltung für lange, harte Winter hergestellt.

## Inspirationen zum Genießen

### Gerolltes Käseomelett

Zutaten für 4 Personen: 10 Eier | 6 EL geriebener Meule de Savoie | Olivenöl | Salz | Pfeffer

Verrühren Sie die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Teilen Sie die Zubereitung in 4 Schalen auf. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Geben Sie die Menge einer Schale in die Pfanne und lassen sie das Omelett von beiden Seiten fertig braten. Bestreuen Sie das heiße Omelett mit Käse und rollen sie es auf.

Nehmen sie es aus der Pfanne servieren Sie es. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Omeletts und servieren Sie am besten einen grünen Salat dazu.

Er passt gut zu Kartoffelpüree, geschmortem Wirsingkohl und gegrillter Polenta. Außerdem wird er geschmolzen gern für die Zubereitung von Gnocchi und Nudeln verwendet.

Quelle Inhalte: Hersteller