



<b>Artikelnummer</b> 10675	<b>GTIN-Stück</b>  3 414 170 0007 03	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170000713	<b>eco-ID</b> 210639	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Marke** Vallée Verte



## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle** FR-BIO-09 |

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\* (ROHMILCH), Meersalz, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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



*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





Coeur de Savoie, 40kg  
*Coeur de Savoie*



<b>Artikelnummer</b> 10675	<b>GTIN-Stück</b>  3 414 170 000703	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170000713	<b>eco-ID</b> 210639	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Der "Coeur de Savoie" kommt aus einer traditionellen Käserei aus der Savoie, die 1936 gegründet wurde. Seit Generationen pflegt die Familie den Geschmack des Landes, achtet das Wissen ihrer Vorfahren und strebt nach Authentizität.

In den 90ziger Jahren treten Luc und seine Schwester Céline in das Unternehmen ein und verfolgen mit Entschlossenheit die Arbeit ihrer Vorfahren. Sie setzen sich mehr denn je dafür ein, die Tradition der "frutières" fortzusetzen und gleichzeitig den Anforderungen der modernen Welt gerecht zu werden indem sie in das Unternehmen investieren. Sie führen die große Tradition der "frutières" fort.

Diese Genossenschaftsform, die um 1900 im Pays de Savoie entstanden ist, ermöglicht es den Landwirten, die "Frucht" ihrer Arbeit (daher der Name "frutière") gemeinsam zu verarbeiten. Dieses System garantiert ihnen ein faires Einkommen und bewahrt gleichzeitig den Ursprung von Spezialitäten mit außergewöhnlicher Qualität.

Diese traditionelle Form der Käseherstellung trägt zur Erhaltung sensibler Gebiete und zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Beim Concours Général Agricole Paris hat das Unternehmen immer wieder Auszeichnungen für seine Käse erhalten.

## Besonderheiten

Für den Coeur de Savoie findet die gleiche Besonderheit Anwendung wie beim Beaufort, den Prinz der Gruyère, der aus der gleichen Region kommt. Die Molke des Vortages wird zum Ansäuern der Käsereimilch verwendet.

Der Coeur de Savoie entsprach ursprünglich dem alten Gruyère. Es handelt sich um einen rohen Kuhmilchkäse, der mindestens 10 Monate in einem kalten Keller auf Holzbrettern gereift wird.

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## Rezept, Zubereitung

Der Coeur de Savoie hat sehr fruchtige Aromen unter einem schmelzenden Teig. Er ist so vielseitig verwendbar wie ein Gruyère. Es ist ein idealer Käse für einen Aperitif, für Snacks, eine Brotzeit, für Gratins, Fondues oder eine Käseplatte.

Ein Weißwein aus der Savoie oder der Franche-Comté kann das Herz des Savoyer Käses mit einer klaren Nase und einer schönen Mineralität begleiten.

## Herstellung

Die von der Käserei gesammelte Milch stammt zu 100 % von Kühen einheimischer und rustikaler Rassen, die perfekt an das Klima und die hügelige Bergwelt angepasst sind. Drei Rassen erfüllen diese Kriterien: Abondance, Tarine und Montbéliarde. An der frischen Luft aufgezogen und mit frischem Gras gefüttert, produzieren sie eine reichhaltige, cremige Milch mit allen Aromen der Alpenflora.

Die Käserei legt großen Wert auf Qualitätskontrollen, die vom Einsammeln der Milch bis zur Reifung der Produkte reichen. Im Käsekeller entwickelt sich der volle Geschmack der Bergwelt aus.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis 8°C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern



Coeur de Savoie, 40kg  
*Coeur de Savoie*



<b>Artikelnummer</b> 10675	<b>GTIN-Stück</b>  3 414 170 0007 03	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170000713	<b>eco-ID</b> 210639	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 10675	<b>GTIN-Stück</b>  3 414 170 000703	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170000713	<b>eco-ID</b> 210639	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr. ....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	10 Monate mindestens
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Frankreich, Haut-Savoie
Produzent.....	Fromagerie Chabert
Reifezeit Einheit.....	10 Tag(e)

## Qualität


Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-09
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

## weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Kör dö Sawua
-----------------	--------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 10675	<b>GTIN-Stück</b>  3 414 170 000703	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170000713	<b>eco-ID</b> 210639	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1720 kJ / 415 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,0 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Stück

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milder, ausgewogener Geschmack, abgerundete Aromen von Bouillon, Nüssen und Karamell
Geruch	milchig
Konsistenz	typisch für Hartkäse, fest und mürbe