





Coeur de Savoie, 2,5kg
Coeur de Savoie



Artikelnummer 10679	GTIN-Stück  4 046896 106798	GTIN-Verpackung 94046896106791	eco-ID 210640	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-09 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Coeur de Savoie, 2,5kg
Coeur de Savoie



Artikelnummer 10679	GTIN-Stück  4 046896 106798	GTIN-Verpackung 94046896106791	eco-ID 210640	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.

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



Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 10679	GTIN-Stück  4 046896 106798	GTIN-Verpackung 94046896106791	eco-ID 210640	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich, Haute-Savoie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 10 Mon. gereift
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	10 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-09
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

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



Coeur de Savoie, 2,5kg
Coeur de Savoie



Artikelnummer 10679	GTIN-Stück  4 046896 106798	GTIN-Verpackung 94046896106791	eco-ID 210640	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

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