



Chébis, 1,5kg
Chébis



Artikelnummer 11070	GTIN-Stück  4 046896 110702	GTIN-Verpackung 94046896110705	eco-ID 231351	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH* (71,8%) , SchafMILCH* (25,7%), Meersalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff

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.





Chébis, 1,5kg
Chébis



Artikelnummer 11070	GTIN-Stück  4 046896 110702	GTIN-Verpackung 94046896110705	eco-ID 231351	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

1989 kauften einige Pioniere mit ökologischem Ideal das Land Thiétry (6 Hektar) bei Hennezel, einer französische Gemeinde im Département Vosges in der Region Grand Est. Es ist ein ruhiges, hügeliges Gebiet mit großen Wäldern und Weiden, übersät mit vielen Seen.

In einem Weiler, der ursprünglich als Sommerlager gedient hatte, wurde das Europäische Zentrum, der Verein ECOLonie, gegründet. Der Name rührt von der Verschmelzung der Wörter Öko und Kolonie her. Die ECOLonie ist ein ökologisches Zentrum mit Gärten für aromatische Pflanzen, einer Ziegenfarm, einer Käserei, einer vegetarischen Küche, Schulungsräumen, Gästezimmern, einem Campingplatz mit Öko-Shop, einem Teich zum Schwimmen, einer Sauna und Schwitzhütte und dem Angebot von Kunstworkshops, Yoga, Verkostungen und vielem mehr.

Es gab mehrere Erweiterungen der Kolonie und so entstand ein bemerkenswerter Ort von außergewöhnlicher Schönheit und Atmosphäre an dem Erwachsene und Kinder niederländischer und französischer Nationalität leben. ECOLonie ist ein Treffpunkt für Leute, die Ruhe, Natur und den Austausch zwischen Menschen aller Horizonte suchen. Seit der Gründung des Vereins im Jahr 1989 lebt eine kleine Gemeinde vor Ort, die während des Jahres von Freiwilligen unterstützt und von Freunden und Mitgliedern finanziell begleitet wird. Ziel ist es, die Utopie eines nachhaltigen, vielseitigen menschlichen Zusammenlebens so weit wie möglich zu verwirklichen.

Der Bauernhof auf dem die Ziegen leben wurde 2005 gekauft, renoviert und mit einer komplett neuen Käserei versehen. Hier wird die frische Ziegenmilch aus hundert schneeweißen Saanenziegen in Käse und andere Milchprodukte verwandelt. Mit der Ankunft von Ziegen auf dem Hof konnte ein ökologischer Kreislauf geschlossen werden, denn die Ziegen fressen das Gras der Wiesen und der anfallende Dünger dient den Gärten.

Besonderheiten

Die Herkunft des Käses aus der ECOLonie ist schon eine Besonderheit für sich, das ist auch auf dem Etikett deklariert: „Wenn Sie diesen Käse kaufen, nehmen Sie an der Installation von Ziegenmilch- und Schafmilchfarmen aus biologischem Anbau und fairem Handel teil.“

Die typische Rinde in grau-weiß und weiteren möglichen Farben ist von einem der bekanntesten Affineure der Savoie gepflegt. Auch Milben auf der Rinde des Chébis sind typisch und stellen keinen Qualitätsmangel dar. Mehr dazu unter der Rubrik „Herstellung“.

Rezept, Zubereitung

Tartines mit Chébis

Zutaten für 1 Person: 2 Scheiben Brot | Basilikum | Chébis | Tomaten

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200°C vor. Legen Sie auf die beiden Brotscheiben jeweils eine Scheibe Chébis, 2 Basilikumblätter und eine Tomatenscheibe und überbacken Sie sie im Ofen bis der Käse goldbraun ist. Guten Appetit!

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: lesfoodies.com

Herstellung

Chébis wird in der ECOLonie aus einer Mischung von pasteurisierter Bio-Ziegen- und Bio-Schafmilch hergestellt, die aus dem Öko-Weiler und von lokalen Landwirten stammt. Die frischen Käse reifen rund 10 Tage am Herstellungsort. Danach wird der Chébis in die naheliegende Savoie gebracht, wo er eine besonders fachmännische Pflege, eine charakteristische Rinde und einen feinen, cremigen, frischen Teig erhält. Diese Affinage übernimmt der berühmte Affineur Schmidhauser, der in der 4. Generation, also seit über 100 Jahren, Käse reift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern



Chébis, 1,5kg
Chébis



Artikelnummer 11070	GTIN-Stück  4 046896 110702	GTIN-Verpackung 94046896110705	eco-ID 231351	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 11070	GTIN-Stück  4 046896 110702	GTIN-Verpackung 94046896110705	eco-ID 231351	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vosges/ Savoie
Milchart	Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Biodeal
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Schebiy
------------	---------

Gesetzliche Angaben

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



Chébis, 1,5kg
Chébis



Artikelnummer 11070	GTIN-Stück  4 046896 110702	GTIN-Verpackung 94046896110705	eco-ID 231351	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1606 kJ / 387 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	2,4 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milde Ziegenmilchnote, aromatische und deutliche Schafmilcharomen, Citrusnoten, süßlich
Geruch	Duft der Rinde nach sauberem Keller; milchig, frisch, säuerliche Frische, Buttermilch-, Citrus- und feine Schafmilchnoten, leichte Ziegenmilcharomen
Konsistenz	zart schmelzend