



Raclette Pfeffer, 7,3kg

Raclette Pfeffer



Artikelnummer 10560	GTIN-Stück  3 770004 282678	GTIN-Verpackung 93770004282671	eco-ID 235404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (Rohmilch), Steinsalz, Lab, Pfeffer* (0,06%), Milchsäurekulturen; Rotkulturen auf der Rinde

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.





Raclette Pfeffer, 7,3kg

Raclette Pfeffer



Artikelnummer 10560	GTIN-Stück  3 770004 282678	GTIN-Verpackung 93770004282671	eco-ID 235404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Die Fromagerie Delin liegt im Herzen der burgundischen Weinberge zwischen Dijon und Beaune. Sie stellt seit mehr als 50 Jahren Käse her, die typisch für die Region Bourgogne-Franche-Comté sind.

Philipp Delin wurde das Käsehandwerk in die Wiege gelegt: seine Eltern gründeten die Käserei im Jahr 1969. So hat Philipp bereits seine Kindheit mit Käse verbracht und in den Ferien in der Molkerei ausgeholfen. Nach dem Besuch einer Käseschule ist er mit 22 Jahren dem Familienunternehmen beigetreten. Philipp war in seinem Element angekommen. Er konnte seiner Leidenschaft folgen, mit großem Erfolg. Denn seine Käse haben eine einmalige, konstante, sehr gute Qualität die bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert wurden.

Die Fromagerie Delin ist gewachsen. Die Delin-Gruppe besteht heute aus mehreren Käsereien in Chevillon (52), Juchy (77), Montbéliard (25) und La Laitière de Bourgogne Franche-Comté (21).

In der Käserei in Montbéliard werden neben Tommes und Morbier die exzellenten Raclette-Varianten hergestellt. Das Ziel, das 2015 von acht Milcherzeugern ins Leben gerufen wurde, war die Förderung der Milch in einem lokalen Sektor mit Qualitätsprodukten. Mit Hilfe der lokalen Gemeinschaften wurde die Käserei auf einem Bauernhof angesiedelt der ehemals von Mönchen errichtet wurde. Sie waren es auch, die im 18. Jahrhundert die Kuhrasse Montbéliard gezüchtet haben.

Besonderheiten

Ein Rohmilch-Raclette, der von der sehr guten Milch der Region und vom Know-how seiner KäseherstellerInnen profitiert. Die sorgfältig produzierten Laibe werden mit großem Fachwissen im Keller affinert. So entstehen eine feine Rinde und ein geschmeidiger, zart-schmelzender Teig.

Das richtige Gleichgewicht zwischen der Süße des Raclette und dem intensiven Geschmack von Pfeffer harmonisiert fantastisch.

Die Rinde kann in kaltem oder heißem Zustand gegessen werden.

Kurzbeschreibung

Vollmundig rund. Buttrig und leicht herb mit schöner pfeffriger Note.

Rezept, Zubereitung

Raclette ist eines der beliebtesten Wintergerichte der Franzosen. Wie genießen unsere Nachbarn den schmelzenden Käse? Neben der Grundzutat Kartoffel stehen folgende Begleiter bereit: Schinken, Wurst, Speck und vegetarische Varianten, ebenso Salat, eingelegte Gurken, gegrilltes Gemüse und Eier.

An Getränken werden Wasser, Bier sowie mehr Weiß- als Rotwein serviert. Das Jura ist eine Schatzkammer an Weinen aus den Trauben Chardonnay und Pinot Noir, Savagnin, Poulsard und Trousseau.

Herstellung

Alle Raclette-Sorten aus der Fromagerie de Montbéliard werden aus roher Vollmilch (kein Abschöpfen der Sahne) hergestellt. Dank der Zeit und der Reifung von mindestens 56 Tagen bietet dieser Raclette alle gewünschten Eigenschaften in Bezug auf Geschmack, Textur, Schmelzvermögen und Aromen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern



Raclette Pfeffer, 7,3kg
Raclette Pfeffer



Artikelnummer 10560	GTIN-Stück  3 770004 282678	GTIN-Verpackung 93770004282671	eco-ID 235404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Senf

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10560	GTIN-Stück  3 770004 282678	GTIN-Verpackung 93770004282671	eco-ID 235404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche-Comté
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Fromagerie Montbéliard
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 56 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	56 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-10

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Racklätt Pfeffer
------------	------------------

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



Raclette Pfeffer, 7,3kg

Raclette Pfeffer



Artikelnummer 10560	GTIN-Stück  3 770004 282678	GTIN-Verpackung 93770004282671	eco-ID 235404	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 366 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	gute Ausgewogenheit zwischen den Aromen des Raclette und dem intensiven Geschmack des Pfeffers
Geruch	Duft nach Pfeffer
Konsistenz	weiche, glatte, cremige Textur