





Petit Vacherin, 330g  
*Petit Vacherin*



<b>Artikelnummer</b> 10668	<b>GTIN-Stück</b>  2 887245 003304	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170003851	<b>eco-ID</b> 239603	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

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\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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.*

## Allgemeines

Der "Vacherin" 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.





Petit Vacherin, 330g  
*Petit Vacherin*



<b>Artikelnummer</b> 10668	<b>GTIN-Stück</b>  2 887245 003304	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170003851	<b>eco-ID</b> 239603	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Dieser sehr alte Käse wurde bereits im Mittelalter hergestellt und war bei den Herzögen von Savoyen sehr beliebt. Er wurde immer im Herbst hergestellt, im Massif des Bauges. Der Naturpark liegt zwischen 250 und 2217 Höhenmetern in den Departements Savoie und Haut-Savoie. Dort herrscht eine sehr reiche Pflanzenvielfalt: 1600 Arten wurden in dem Gebiet identifiziert, das ist ein Fünftel der französischen Flora.

Die im Herbst, also am Ende der Saison, gemolkene Milch wird traditionell zu „Vacherin“ verarbeitet. Nachdem die Kühe den Sommer auf der Weide verbracht haben kehren sie im Herbst und Winter in die Ställe zurück. In dieser zweiten Laktationsphase geben sie weniger dafür aber fettere Milch. Die Bauern wollten die Milch, die aufgrund der Wetterbedingungen nicht mehr ohne Weiteres zu den Käsereien transportiert werden konnte, verarbeiten. So stellten sie einen kleinen Käse her, der in einem "Gürtel" aus Fichtenrinde gereift wird und so gut aufbewahrt werden kann. Der Käse ist in der Savoie und im Einzugsgebiet von Annecy sehr bekannt.

## Kurzbeschreibung

Die Fichtenholzring-Ummantelung verleiht den zarten und vollmundigem Käse seinen leicht holzigen Eindruck. Man schmeckt hauptsächlich Butter und Milch. Mit fein herbem Abgang.

## Rezept, Zubereitung

Kartoffelgratin mit Vacherin

Zutaten für 4 Personen: 1/2 Knoblauchzehe | Butter zum Einfetten der Form | 350 g Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden | 180 g Vacherin | 2 dl Milch | 2 dl Sahne | 1 Zweig Rosmarin | 1 Knoblauchzehe | Muskatnuss | Salz | Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Reiben Sie eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe und der Butter ein. Schichten Sie die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form, belegen Sie sie mit Vacherin und diesen wieder mit Kartoffelscheiben.

In einer Pfanne Sahne und Milch mit Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss erhitzen. Wenn die Zubereitung zu kochen beginnt, gießen Sie sie über die Kartoffeln und bedecken Sie die Schüssel mit einem Deckel. Im Ofen 40 Minuten überbacken und mit einem Salat und Lammfleisch servieren. Dazu Weißweine aus der Savoie oder Weine von der Côtes-du-Rhône genießen.

## Herstellung

Die 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.

Der Vacherin hat die Form eines flachen Zylinders und ist von einem Fichtenband umgeben. Die Oberfläche ist mit einer feinen, rosafarbenen Rinde bedeckt. Der Käse reift mindestens 20 Tage und entwickelt dabei eine zarte Holznote und einen fruchtigen Geschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2°C bis max. 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis



Bei 2°C bis max. 8°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 10668	<b>GTIN-Stück</b>  2 887245 003304	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170003851	<b>eco-ID</b> 239603	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich, Haute-Savoie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Fromagerie Chabert
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mindestens 20 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	20 Tag(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-09

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Pöti Waschera
------------	---------------

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Fichtenholz-Ummantelung nicht zum Verzehr geeignet.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Petit Vacherin, 330g  
Petit Vacherin



<b>Artikelnummer</b> 10668	<b>GTIN-Stück</b>  2 887245 003304	<b>GTIN-Verpackung</b> 93414170003851	<b>eco-ID</b> 239603	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1218 kJ / 294 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Holz, Papier, PE/LD, PE

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milde Würze, ausgewogener Geschmack mit Kakao-, Wald- und Fichtenholznoten, feinherbe Nuancen von Gerbstoff, Aromen von Trester
Geruch	nach Joghurt, Wald und Fichtenholz
Konsistenz	zart und cremig, auf der Zunge schmelzend, sehr angenehm weich