



# Maître Poivre, 1,75kg

Maitre Poivre



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
136462	94260484330539		239183	

## Marke

Le Maître



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, European Vegetarian Union



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Kuhmilch\* pasteurisiert, Fettgehalt naturbelassen, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, schwarzer Pfeffer \* auf der Naturrinde

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

Würziger, halbfester Bio Schnittkäse mit Kruste aus schwarzem Pfeffer.

Die vollrahmige Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltige Luft prägt die Weidelandchaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter. Unsere Maîtres Fromagers Danielle und Jozef, echte Meister ihres Fachs, käsen daraus nach überlieferten Rezepten aus dem Elsass sogenannte „grüne“ Käse. Sie kommen aus einer kleinen, handwerklich arbeitenden Bio-Käserei und müssen so gekäst werden, dass sie für die anschließende Rindenreifung im Schönauer Reifekeller geeignet sind.

Dafür ist unser Allgäuer Maître Fromager Anton zuständig. Er versteht nicht nur die Kunst der Rotkultur-Affinage, sondern kreierte auch die in Handarbeit aufgelegten Gewürz- und Blütenmäntel. Seine Käse-Spezialitäten schmecken nicht nur exzellent, sondern binden auch den strengen Geruch der Rotschmiere. Wir empfehlen den Verzehr mit Pfefferauflage ohne Abschnitt der panierten Rinde.





# Maître Poivre, 1,75kg

*Maitre Poivre*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
136462	94260484330539		239183	

## Besonderheiten

Hat als halbfester Schnittkäse aus im Fettgehalt naturbelassener Bio-Milch eine besonders cremige, geschmeidige Konsistenz. Durch Rotkultur-Affinage erhält er seine milde Würze. Die Pfefferauflage, die mitgegessen werden kann, vermittelt ein zusätzliches Geschmackserlebnis.

## Kurzbeschreibung

Käse mit essbarer Rinde ummantelt mit einer Pfefferkruste

## Verarbeitungshinweis

Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten.

## Herstellung

In einer Landkäserei nach überlieferten Rezepturen aus dem Elsass, gekäst von erfahrenen Maitres Fromagers, gereift und veredelt im Schönauer (Allgäu) Käsekeller unter Leitung des Maître Fromager Anton.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 °C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern. Kann eingefroren werden.

## Sonstige Hinweise

Etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen; dann kommt das Aroma noch besser zur Geltung.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Maître Poivre, 1,75kg

*Maitre Poivre*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
136462	94260484330539		239183	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	Schönauer Käsekeller GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	5 - 6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Reifezeit Einheit	5 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Jelitta GmbH, Riedeselstraße 31 a, D-82319 Starnberg



# Maître Poivre, 1,75kg

*Maitre Poivre*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
136462	94260484330539		239183	

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,25 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,75 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,9 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild aromatisch, sahnig, Deckschicht pfefferscharf mild
Geruch	würzig, nach Pfeffer
Konsistenz	cremig, zart schmelzender Teig,