



Comté AOP Doux, 40kg
Comté AOP Doux



Artikelnummer 16850	GTIN-Stück  3 509560 0004 15	GTIN-Verpackung 93509560000418	eco-ID 244236	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

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

KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, Lab, 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.





Comté AOP Doux, 40kg
Comté AOP Doux



Artikelnummer 16850	GTIN-Stück  3 509560 000415	GTIN-Verpackung 93509560000418	eco-ID 244236	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern dieser Region zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Die Käsereien nennen sich „fruitière“, was sich auf die „Frucht der gemeinsamen Arbeit“ bezieht. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Sie gründet auf der gemeinschaftlichen Verarbeitung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung haben sich bis heute erhalten.

Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse die geschützte Herkunftsbezeichnung und im Jahr 1996 das EU-weite AOP-Siegel. Damit sind seine Herkunft und die relevanten Faktoren seiner Herstellung geschützt. Zum Herstellungsgebiet gehören festgelegte Gemeinden in den Départements Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire und Haute Savoie. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Gebiets lassen hochwertige Naturwiesen mit einer großen Pflanzenvielfalt entstehen. Die Weiden im Herstellungsgebiet sind bis zu 1500 Meter hoch gelegen und haben eine reiche Flora, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Dort grasen die einheimischen Rassen Montbéliarde oder Simmental française oder Kreuzungen der beiden. Ihre Milch muss frisch verarbeitet werden, deshalb müssen sich die Käsereien in einem Umkreis von 25 km befinden. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Nach der Herstellung der Comté-Laibe, die genauen Regeln folgt, werden die Käse bei Affineuren gereift.

Besonderheiten

Der Affineur dieses Comté ist seit drei Generationen ein familiengeführtes Reifungsunternehmen. Francisque Seignemartin betreibt seit 1930 mit seinen beiden Brüdern Camille und Marcel ein Weinhandelsgeschäft. Er beschloss, dieses Geschäft durch den Verkauf von Käse auszubauen. Die ersten Laibe wurden in einem Keller unter dem Haus der Familie gereift. Als Francisque 1952 plötzlich stirbt übernimmt sein damals erst 18 Jahre alter Sohn René das kleine, lokale Unternehmen. Er war damals schon Schüler der Molkerei Poligny. Heute führen Renés Tochter Isabelle und ihr Ehemann Christophe Lancien die Käserei. Nach mehreren Erweiterungen avanciert der Familienbetrieb über die vielen Jahrzehnte zu einer Institution für die Comté-Reifung. Im Laufe der Zeit hat das Unternehmen enge Beziehungen zu Käsegenossenschaften und Milcherzeugern geknüpft, einige Genossenschaften vertrauen dem Affineur ihre Produktion seit einem halben Jahrhundert an! Die Reifestufen dieses Affineurs sind: doux = 4 bis 6 Monate, fruité = mind. 8 Monate, très fruité = mind. 12 Monate. Fruité steht für fruchtig, eine der sechs Aromafamilien, die einen Comté ausmachen, neben milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig.

Rezept, Zubereitung

Vesper mit Comté: Ein weit gereifter Comté ist ein Leckerbissen, denn pur genossen kommt seine Aromenvielfalt bestens Geltung. Für die Vesper den Comté in stattliche, also nicht allzu kleine, Würfel schneiden, denn Bissfreude und Kauvergnügen sind wichtige Komponenten für den vollen Genuss. Kombinieren Sie die Comté-Würfel mit knusprigen Broten, grünen Salaten, Paprika, Tomaten, Nüssen, Feigen, Trauben, Datteln, Galiamelonen, Schinken, Salami und was Sie sonst noch mögen. Zum Comté ist, je nach Vorliebe, ein trockener Weißwein oder ein kühles Blondes zu empfehlen.

Quelle Käse: Amtsblatt der Europäischen Kommission; Quelle Rezept: www.comte.de/rezepte

Herstellung

Comté AOP darf ausschließlich aus Kuhrohmlch hergestellt werden. Zur Wahrung seiner Qualität sind die Schritte seiner Herstellung, wie die Lagerung der Milch, die zulässigen Milchfermente und die Art des Labs genau festgelegt. Sogar der Käsekessel unterliegt gesetzlichen Bestimmungen. Die Herstellung der Käselaiibe muss von Hand erfolgen, damit der/die KäserInnen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaiibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand seines Fachwissens entscheidet der Affineur, wie die Käse gepflegt und gereift werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Comté AOP Doux, 40kg
Comté AOP Doux



Artikelnummer 16850	GTIN-Stück  3 509560 000415	GTIN-Verpackung 93509560000418	eco-ID 244236	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 16850	GTIN-Stück  3 509560 000415	GTIN-Verpackung 93509560000418	eco-ID 244236	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Massif Jurassien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	SeigneMartin
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 150 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	150 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Komteh Du
-------------------------	-----------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt. Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Comté AOP Doux, 40kg
Comté AOP Doux



Artikelnummer 16850	GTIN-Stück  3 509560 000415	GTIN-Verpackung 93509560000418	eco-ID 244236	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1735 kJ / 418 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,01 g
davon Zucker	0,01 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, Aromen von Anis, feinem Karamell, nussig und fruchtig, Grundgeschmack: süß, umami und insgesamt ausgewogen zwischen den Grundgeschmacksarten
Geruch	frisch und nussig
Konsistenz	angenehm fest und leicht mürbe