

Artikelnummer 10905	GTIN-Stück  3 770017 221275	GTIN-Verpackung 13770017221272	eco-ID 246022	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), Salz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Lab, Milchsäurekulturen, weiße Edelschimmelkulturen

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

Dieses kleine Mitglied der Brie-Familie wird in der Île-de-France hergestellt, die Region in der auch Paris liegt. Der Coulommiers ist nach der Stadt gleichen Namens benannt. Seinen Ursprung muss man im 11. Jahrhundert suchen, ähnlich der ersten Herstellung von Brie. Aber es ist nicht bekannt, wann der Coulommiers eine Sorte geworden ist oder zumindest eine typenmäßige Eigenständigkeit erhalten hat.

Der Coulommiers, auch "Brie petit moule" genannt, wurde entwickelt, um die Transportprobleme zu lösen, die z.B. bei so großen Laiben wie Brie de Meaux entstanden sind. Aus diesem Grund hat der Coulommiers einen kleineren Durchmesser, zwischen 15 und 20 cm.

Die Brie ist eine historische Region im Osten der Île-de-France. Die Gegend ist von Wäldern und Landwirtschaft geprägt. Der fruchtbare Boden sorgt für ertragreiche Ernten und reichhaltige Weiden, die den grasenden Kühen vielfältiges Futter bieten. Mit diesen landschaftlichen Voraussetzungen profitiert die Region von einer qualitativ hochwertigen Milch aus der die Käse-Hersteller*innen das Beste machen: die berühmtesten Brie-Spezialitäten der Welt.



Brie de Coulommiers, 0,75kg

Brie de Coulommiers



Artikelnummer 10905	GTIN-Stück  3 770017 221275	GTIN-Verpackung 13770017221272	eco-ID 246022	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Die Käserei befindet sich im Herzen der Brie.

Die Biomilch kommt von einem Bauernhof, der rund 2.200 Liter Biomilch pro Tag produziert. Die Kühe grasen in der Nachbarschaft zum Hof. Die Böden, das Futter und die Tiere sind sehr gesund, was zu einer exzellenten Qualität der Rohmilch führt.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Tarte au Coulommiers

Rezept für 6 Personen: 1 fertigen Mürbeteig | 3 Kartoffeln | 1 Coulommiers | 3 Eier | 100 ml Crème fraîche flüssig | 150 g geriebener Gruyère

Die Kartoffeln mit Wasser kochen. Den Teig ausrollen und in eine runden Kuchenform geben so dass die Ränder auch noch bis ca. 5 cm hoch mit Teig bedeckt sind. Schneiden Sie den Coulommiers in Scheiben und belegen Sie den Teig damit. Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben und belegen Sie damit den Coulommiers. Fügen Sie nun noch den Gruyère dazu. Mischen Sie die 3 Eier und die flüssige Crème mit Salz und Pfeffer und gießen Sie sie auf die Tarte. Bei 180°C Umluft ca. 30-35 Minuten backen. Genießen Sie die Tarte mit einem grünen Salat.

Käseplatte

Auf einer Käseplatte, die als Hauptmahlzeit oder nach dem Essen serviert wird, ist Coulommiers bestens platziert. Dazu passt ein Jasmintee, ein gereifter Chardonnay aus dem Burgund oder ein Beaujolais sehr gut.

Quelle Inhalte: Hersteller

Herstellung

Für die Herstellung eines Coulommiers benötigt man 5 bis 6 Liter gute Rohmilch aus der Brie-Region.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Sonstige Hinweise

Man sollte Brie immer nach dem Aussehen kaufen:

jung: elfenbeinfarbener Teig mit quarkigem Kern, gleichmäßig weißer Edelpilzrinde und einem frischen, fein-herben, quarkigen Geschmack.

gereift: luftig-weicher, geschmeidiger, glatter Teig ohne Kern, ausgeprägter Edelpilzrinde und einem ausgeprägtem Geschmack nach Rohmilch.

ausgereift: cremiger Teig mit zartem Schmelz, eine sich bräunlich verfärbende Rinde und einem vollmundigen Geschmack, nuancenreich mit fein-herben Noten.

Bei einem Drucktest auf der Rinde sollte der Käse leicht nachgeben.



Brie de Coulommiers, 0,75kg
Brie de Coulommiers



Artikelnummer 10905	GTIN-Stück  3 770017 221275	GTIN-Verpackung 13770017221272	eco-ID 246022	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10905	GTIN-Stück  3 770017 221275	GTIN-Verpackung 13770017221272	eco-ID 246022	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Ile de France
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Lactosegehalt	1 %
Produzent	Bries de Saint Rémy
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	mind. 30 Tage
Labart	Kälberlab, Schaflab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bri dö Kulumiee
------------	-----------------

Gesetzliche Angaben

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



Brie de Coulommiers, 0,75kg
Brie de Coulommiers



Artikelnummer 10905	GTIN-Stück  3 770017 221275	GTIN-Verpackung 13770017221272	eco-ID 246022	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1157 kJ / 279 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	OPP, PE, Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen zwischen den Grundgeschmacksarten, Aromen von Haselnuss und Champignon mit einem Hauch Blumenkohl und frischen Käsekellernoten
Geruch	Rohmilchnoten, frisch, nach Joghurt
Konsistenz	je nach Reifestufe quarkiger, mürber Teig, der zur Rinde hin geschmeidiger und weicher wird