Brie de Meaux AOP, 3,3kg

Der Brie de Meaux in Bio-Qualität

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10910	3 770017 221268	13770017221265	246029

Marke
Vallée Verte

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

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), Salz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Lab, Milchsäurekulturen, weiße Edelpilzkulturen

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
Rund um Paris findet man die besten Bries Frankreichs. Er begeistert die Menschen schon mindestens seit Karl dem Großen, der ihn bereits im Jahr 774 in seinen Chroniken pries. Rabelais zitiert Brie in Romanen. Im 18. Jahrhundert werden jede Woche 50 Wagen Brie nach Versailles geliefert. Seinen internationalen Ruhm erlangte der Käse auf dem Wiener Kongress im Jahr 1814, als er anlässlich eines von Talleyrand organisierten Abendessens zum „König aller Käse" gekürt wurde. Seit 1980 darf der Brie de Meaux das AOP-Qualitätsgütesiegel tragen, welches die Qualität des Produkts, Herkunft und Herstellungsmethode gewährleistet.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:53:58

Brie de Meaux AOP, 3,3kg

Der Brie de Meaux in Bio-Qualität

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10910	3 770017 221268	13770017221265	246029

Besonderheiten

Folgende Rindenentwicklung ist beim Brie de Meaux erwünscht und deshalb völlig unbedenklich:
Er reift mindestens 4 Wochen. Dann kommt er mit einer dünnen, zart gestreiften, weißen Edelpilzrinde in den Handel. Nach und nach färbt sich sich seine Rinde rötlich, ein positives Zeichen seiner Reifung. Verantwortlich hierfür sind Reifungskulturen und Mikroorganismen der Rohmilch. Gewöhnlich beginnt die Verfärbung in den Randzonen, bis sie den ganzen Käse überzieht. Die Farbe ist im Wesentlichen auf Carotinoide, in Kombination mit anderen Pigmenten zurückzuführen. In Frankreich ist es üblich, den Brie de Meaux von weiß bis rötlich, also in allen Reifestufen, anzubieten. Die Rinde ist in jedem Stadium essbar. Mit zunehmender Rotfärbung wird der Brie kräftiger, was wiederum Geschmackssache ist.
Übrigens darf Brie, im Gegensatz zu einem Camembert, beim Anschneiden die Rinde "verlassen". Aus diesem Grund gibt es Auslaufstopper, die man gegen die Schnittfläche legt.

Rezept, Zubereitung

Croques briard mit Brie de Meaux AOP
Zutaten für 4 Personen: 200g Brie de Meaux | 50g Butter | 8 Toastbrotscheiben | frisch gemahlenen Pfeffer

Den entrindeten Käse mit der Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit der Butter vermischen. Leicht salzen und pfeffern. Die Paste zwischen zwei Toastbrotscheiben verteilen. Den Croque-Briard im Sandwichtoaster oder auf dem Backblech im sehr heißen Backofen 5 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.

Dazu einen alkoholfreien Secco, einen gereiften Chardonnay oder aus der Nachbarregion einen Champagner genießen.

Quelle Inhalte: Hersteller

Herstellung

Die Käserei befindet sich im Herzen der Brie. Die Biomilch kommt von einem Bauernhof, der rund 2200 Liter Biomilch pro Tag produziert. Die Kühe haben ihre Weiden in der Nachbarschaft zum Hof. Die Böden, das Futter und die Tiere sind sehr gesund, was zu einer exzellenten Qualität der Rohmilch führt. Die Käserei-Mitarbeiter*innen kennen die uralte Tradition der Brie de Meaux-Herstellung aus dem Effeff. Der Bruch wird nach traditioneller Methode mit einer perforierten Schöpfkelle, der "Pelle à Brie", per Hand in Formen geschöpft. Solch eine Kelle wurde bereits von unseren Vorfahren im 12. Jahrhundert verwendet.

Die frische, rohe Bio-Milch wird auf eine Temperatur unter 37°C erwärmt und mit Lab versetzt, der gewonnene Bruch wird in Handarbeit unter Verwendung einer "Brie-Kelle" in die Form gefüllt. Nach rund 18-stündigem Abtropfen werden die Käse aus der Form genommen, trocken gesalzen, geimpft und in die Keller gegeben, wo sie mindestens vier Wochen lang reifen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:53:58

Brie de Meaux AOP, 3,3kg

Der Brie de Meaux in Bio-Qualität

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10910	3 770017 221268	13770017221265	246029

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Ile de France
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Bries de Saint Rémy
Lactosegehalt	0,2 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bri dö Moh

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:53:58

Brie de Meaux AOP, 3,3kg

Der Brie de Meaux in Bio-Qualität

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10910	3 770017 221268	13770017221265	246029

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1137 kJ / 274 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	21 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	im Grundgeschmack ausgewogen mit fein-herben Nuancen, Aromen von Haselnuss, edler Bouillon, Stroh und einem Hauch Blumenkohl
Geruch	Rohmilchcharakter, feiner Pilz- bis frischer Käsekellerduft
Konsistenz	geschmeidig, weich, angenehme Konsistenz

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:53:58