





St. Nectaire Fermier AOP, 1,65kg

St. Nectaire Fermier AOP



Artikelnummer 10725	GTIN-Stück  4 046896 107252	GTIN-Verpackung 94046896107255	eco-ID 252501	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-09 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Lab

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 Käse Saint-Nectaire wird seit mehreren Jahrhunderten in der Auvergne-Rhône-Alpes im Massif Central hergestellt. Im 17. Jh. erscheint sein Name in der Gastronomie. Seine Erzeugung ist schließlich im 20. Jh. auf den kleinen Bergbauernhöfen mit wenig Viehbestand angekommen. Dort wurde er zur Domäne der Bäuerinnen, die ihr Know-how des Käsemachens von Generation zu Generation weitergaben.

Die Familiengeschichte der Käsereien begann 1911, als Jean Dischamp ein Käsegeschäft im Herzen von Clermont-Ferrand übernahm. Heute führt Arnauld Dischamp die Familiengeschichte der Käsereien fort.



Dischamp besitzt drei Standorte. Saint-Nectaire laitier und fermier werden an unterschiedlichen Orten hergestellt und gereift.



St. Nectaire Fermier AOP, 1,65kg

St. Nectaire Fermier AOP



Artikelnummer 10725	GTIN-Stück  4 046896 107252	GTIN-Verpackung 94046896107255	eco-ID 252501	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Kommt ein Saint-Nectaire vom Bauernhof - fermier - ist er mit einer ovalen, grünen Kaseinplakette versehen. Saint-Nectaire aus der Molkerei hat eine quadratische, grüne Kaseinplakette. Die Milch für Saint-Nectaire ist geprägt von der üppig duftenden Flora der Region. Sie enthält beispielsweise Sand-Thymian, gelben Enzian, Bärrwurz, Schafgarbe, Westalpen-Klee und viele weitere, botanische Besonderheiten umfasst.

Kurzbeschreibung

Ein traditioneller Fermier-Käse mit Naturrinde. Er gehört geschmacklich mit zu den interessantesten AOP-Spezialitäten Frankreichs. Er reift auf Roggenstroh und Fichtenholzbrettern.

Rezept, Zubereitung

Karottensuppe mit Saint-Nectaire, Haselnüssen und süßen Gewürzen

Zutaten für 5 Personen: 1 Kilo Karotten • 250 g Saint-Nectaire • 250 ml flüssige Sahne • 150 ml Gemüsebrühe • 1/2 Teelöffel Quatre-épices • 50 g ungesalzene geröstete Haselnüsse • 1 gelbe Zwiebel • Olivenöl • Pfeffer

Die gehackte Zwiebel in einem Schuss Olivenöl anbraten. Die Quatre-épices hinzufügen und 30 Sekunden unter Rühren mitbraten lassen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Karotten dazugeben. Alles mischen, pfeffern und 3 Minuten kochen lassen. Dann die Sahne, die Gemüsebrühe und zum Schluss den Saint-Nectaire (Achtung, nicht alles, siehe Rezeptende) hinzufügen. 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Bei Bedarf würzen. Nach dem Garen die Mischung in einen Mixer geben, um eine cremige Samtigkeit zu erhalten. Die Suppe auf Teller verteilen.

Mit gegrillten Haselnüssen und feinen Saint-Nectaire Sticks garnieren. Mit Olivenöl-Toast servieren.

Quelle Rezept: www.aop-saintnectaire.com

Getränke:

Der zarte, nussige Geschmack von Saint-Nectaire wird durch einen leichten, fruchtigen Côtes-du-Rhône unterstrichen. Er wird auch perfekt mit einem mineralischen, blumigen Weißwein aus seiner Region, der Côtes d'Auvergne, harmonisieren. Die Gemeinde Sayat gehört zum Weinbaugebiet Côtes d'Auvergne.

Herstellung

Der Saint-Nectaire fermier wird auf ausgewählten Bio-Bauernhöfen im AOP-Ursprungsgebiet hergestellt. Gereift wird er auf Roggenstroh und Fichtenholzregalen in Sayat, dem historischen Standort der Dischamps. Sayat liegt rund 45 km von Saint-Nectaire entfernt in der Nähe von Clermont-Ferrand.

Bei dieser Spezialität verbinden sich Käse-Traditionen mit der Authentizität des Bauernhofs. Das schmeckt man: seine offenen und unverwechselbaren Aromen erinnern an den vergessenen Geschmack von Käse vergangener Zeiten.

Für eine gute Zusammenarbeit mit den Landwirten hat der Hersteller Dischamp mehrere Initiativen ergriffen, wie z.B. eine faire Vergütungspolitik für die Milch, Bereitstellung von Arbeitskräften bei Bedarf, Tierfutter zum Selbstkostenpreis bei Dürreperioden, Investitionen in erneuerbare Energien. Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit der Dischamp-Mitarbeiter*innen beträgt 20 Jahre.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Sonstige Hinweise

Bei diesem traditionell hergestelltem Käse kann es aufgrund von Verdunstung zur Verhärtung der äußeren Rinde kommen. Dies stellt kein Qualitätsmangel dar, sondern ist ein gewöhnlicher Prozess.



St. Nectaire Fermier AOP, 1,65kg
St. Nectaire Fermier AOP



Artikelnummer 10725	GTIN-Stück  4 046896 107252	GTIN-Verpackung 94046896107255	eco-ID 252501	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise



enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10725	GTIN-Stück  4 046896 107252	GTIN-Verpackung 94046896107255	eco-ID 252501	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Lactosegehalt	<0,5 %
Produzent	Dischamp
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 35 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	35 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, FR-BIO-09

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ssäng Nektähr AOP Färmjeh
------------	---------------------------



Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Schnittkäse. Mindestens 50% Fett i. Tr. Mit Rohmilch hergestellt.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



St. Nectaire Fermier AOP, 1,65kg
St. Nectaire Fermier AOP



Artikelnummer 10725	GTIN-Stück  4 046896 107252	GTIN-Verpackung 94046896107255	eco-ID 252501	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1378 kJ / 332 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	0,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromareicher Käse mit einer tollen Komplexität, erdig und fein-herb, mit Aromen von gerösteter Nuss, Chicorée, Rohmilch, frischen Erbsen und Kartoffeln
Geruch	frische Erbsen, Kartoffel, Rohmilch
Konsistenz	geschmeidig