





# St. Nectaire Laitier AOP, 1,8kg

St. Nectaire Laitier AOP



<b>Artikelnummer</b> 10720	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 107207	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896107200	<b>eco-ID</b> 252502	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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 Laitier AOP, 1,8kg  
*St. Nectaire Laitier AOP*



<b>Artikelnummer</b> 10720	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 107207	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896107200	<b>eco-ID</b> 252502	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Ein Saint-Nectaire laitier - also aus einer Molkerei - ist mit einer quadratischen, grünen Kaseinplakette gekennzeichnet. Die laitier-Herstellung gibt es seit 1964 parallel zur Bauernhof-Produktion.

## Kurzbeschreibung

Ein traditioneller AOP-Käse mit Naturrinde, der auf Roggenstroh reift. Er bereichert jede Käseplatte und ist ein Tausendsassa in der warmen Küche.

## Rezept, Zubereitung

Yakitori mit Saint-Nectaire

Zutaten für 4 Personen: 200 g Saint-Nectaire • 16 Scheiben Carpaccio vom Rind • Yakitori-Soße

Die Rinde von Saint-Nectaire entfernen. Schneiden Sie ihn in große Stifte von etwa 1,5 cm Dicke und 5 cm Länge. Stecken Sie jede Käsestange längs auf einen Holzspieß. Umwickeln Sie jede Käsestange mit 2 Scheiben Rindercarpaccio und bepinseln Sie die Zutaten mit Yakitori-Soße.

Braten Sie den Spieß in einer sehr heißen Pfanne von allen Seiten an. Sobald der Käse zu fließen beginnt nehmen Sie den Spieß heraus, bestreichen Sie ihn noch einmal mit Yakitori-Soße und servieren Sie ihn sofort.

Quelle Rezept: [aop-saintnectaire.com](http://aop-saintnectaire.com)

Getränke:

grüner Tee, Sake

## Herstellung

Dieser Saint-Nectaire laitier wird in der Laiterie de la Montagne im Ort Saint Nectaire hergestellt und dort auf Roggenstroh gereift. Der kleine Ort mit rund 750 Einwohnern ist durch den Käse sehr berühmt, Bauernhöfe, Museen und Geschäfte im Dorf laden ein, all seine Geheimnisse zu entdecken.

Die Milch für den Saint-Nectaire wird von sorgfältig ausgewählten Erzeugern gesammelt und in der Molkerei zu Käse verarbeitet. Für eine gute Zusammenarbeit mit den Landwirten hat Dischamp mehrere Initiativen ergriffen, wie z.B. eine faire Vergütungspolitik für die Milch, die unabhängig vom Weltmarkt ist. Ferner stellen sie Landwirten bei Bedarf Arbeitskräfte zur Seite. Um Dürreperioden zu kompensieren kaufen sie seit 2019 Tierfutter ein, das sie zum Selbstkostenpreis an die Landwirte weitergeben und sie sorgen dafür, erneuerbare Energie in der Region zu etablieren. Die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit der Dischamp-Mitarbeiter\*innen beträgt 20 Jahre.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis 8°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 10720	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 107207	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896107200	<b>eco-ID</b> 252502	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Lactosegehalt	<0,5 %
Produzent	Laiterie de la Montagne
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 35 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
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 Lättjeh
------------	---------------------------

### Gesetzliche Angaben

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


### 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	1,5 g



St. Nectaire Laitier AOP, 1,8kg  
*St. Nectaire Laitier AOP*



<b>Artikelnummer</b> 10720	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 107207	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896107200	<b>eco-ID</b> 252502	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart..... Stück  
 Verpackungsmaterial..... Wachspapier

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack..... mittelkräftiger Käse mit milchigen, fruchtigen, nussigen, gerösteten Aromen  
 Geruch..... milchig, frisch, nach Champignon  
 Konsistenz..... typisch, speckig