




Ma Montbéliarde, 8kg
Ma Montbéliarde



Artikelnummer 70760	GTIN-Stück  4 046896 707605	GTIN-Verpackung 94046896707608	eco-ID 253211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), Meersalz, Starterkulturen, Labaustauschstoff, Reifungskulturen, 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

Die Meester-Affineurs® bezeichnen sich selbst als ein begeistertes Team von Käseverrückten. Der Markenname Meester-Affineurs® basiert auf dem französischen Begriff „Affinieren“, was wörtlich übersetzt verfeinern bedeutet.

"Käse mit einer natürlichen Rinde lebt und verdient tägliche Aufmerksamkeit: waschen, drehen, pflegen. Wir verfeinern den Käse. Käse reift nicht von selbst, er braucht Liebe und Handwerkskunst. Und dafür stehen die Meester-Affineurs®!"

Die Meester-Affineurs® sind Käseliebhaber und glauben an eine nachhaltige und ehrliche Nahrungsmittelindustrie.





Ma Montbéliarde, 8kg
Ma Montbéliarde



Artikelnummer 70760	GTIN-Stück  4 046896 707605	GTIN-Verpackung 94046896707608	eco-ID 253211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Die Milch für die Montbéliarde-Käsesorten stammt vom Landwirt Henk aus Overberg. Die Rasse Montbéliarde stammt eigentlich aus dem Jura in Frankreich. Da die Kühe ihren Ursprung in Berggebieten haben, sind sie sehr widerstandsfähig und können sich leicht an unterschiedliche Bedingungen anpassen. Sie haben mehr Muskeln als Holsteiner Kühe und sind insgesamt stark. Die Milch der Montbéliarde-Kühe hat einen höheren Protein- und Fettgehalt, deshalb lassen sich sehr schöne Käsespezialitäten aus ihr herstellen. In der Gelderse Vallei grasen circa 65 Montbéliarde-Kühe auf den Wiesen aus deren Milch der Montbéliarde-Käse entsteht.

Kurzbeschreibung

Die Milch der Montbéliarde-Kühe hat einen höheren Protein- und Fettgehalt, deshalb lassen sich sehr schöne Käsespezialitäten aus ihr herstellen.

Rezept, Zubereitung

Der MA Montbéliarde kann perfekt als Borrelhapjes gereicht werden. Borrelhapjes sind eine Tradition in Holland, quasi die niederländische Version der spanischen Tapas.

Ein Borrel ist eigentlich ein Glas Schnaps, es steht aber auch für die Sitte, Gäste zu einem Umtrunk einzuladen. Bei dieser Gelegenheit reicht man kleine Häppchen, damit das Hochprozentige nicht ganz so schnell anschlägt. Früher bestanden Borrelhapjes aus Käsewürfeln und Wurstscheiben, heute sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Borrelhapjes können aus Fisch, Wurst, Gemüse oder eben aus Käse bestehen. Borrelhapjes lassen sich prima vorbereiten.

Quelle Genussidee: eintopfheimat.com

Zu den Borrelhapjes mit MA Montbéliarde passt ein schwarzer Tee, süße Fruchtsäfte, Secco und Schaumweine sowie leichte Weiß- und Rotweine. Auch ein Bier ist ein toller Begleiter.

Herstellung

Die Art und Weise wie die Meester-Affineurs ihre Käsesorten herstellen ist handwerklich und sehr besonders. Sie arbeiten mit gekühlter Abendmilch und noch warmer Morgenmilch. Dadurch entsteht eine Premiummilch, da die Fett- und Eiweißanteile zwischen Abendmilch und Morgenmilch variieren. Sie fügen der Milch spezifische Mikroorganismen zu. Nach dem Ansäuern wird die Milch mit Lab versehen. Der Bruch wird gewaschen und in Tüchern in Käseform gebracht - ein traditionelles Verfahren. Dann findet das erste Pressen statt. Beim zweiten Mal Pressen wird die Signatur von Meester-Affineurs hinzugefügt. Danach baden die Käse im Salzbad, allerdings nicht so lang wie üblich, so dass die Käse weniger salzig werden. Während der Reifung erhalten sie ihren typischen Geschmack. Die Milch, die zur Herstellung der Käsesorten verwendet wird, stammt von Bauern aus der Gelderse Vallei, die sich im Umkreis von 15 km um die Käseerei befinden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften



vegetarisch ✓

alkoholfrei ✓



Ma Montbéliarde, 8kg
Ma Montbéliarde



Artikelnummer 70760	GTIN-Stück  4 046896 707605	GTIN-Verpackung 94046896707608	eco-ID 253211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Gelderse Vallei - Veluwe, Niederlande
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Meester-Affineurs BV
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 90 Tage gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ma Mongbälljahr
-------------------------	-----------------

Gesetzliche Angaben

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



Ma Montbéliarde, 8kg
Ma Montbéliarde



Artikelnummer 70760	GTIN-Stück  4 046896 707605	GTIN-Verpackung 94046896707608	eco-ID 253211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1638 kJ / 395 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	abwechslungsreich im Geschmack, Aromen die an Comté, Emmentaler und Tilsiter erinnern, fruchtig, mit Rohmilchnote
Geruch	süß, nussig, erinnert im Duft an jungen Comté
Konsistenz	weich für einen Schnittkäse, glatter, elastischer Teig