



# Brie Petit Normand, 1kg

Brie Petit Normand



<b>Artikelnummer</b> 10860	<b>GTIN-Stück</b>  3 267031 660024	<b>GTIN-Verpackung</b> 13267031660021	<b>eco-ID</b> 272380	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

### Zutaten

KUHMILCH\* (RohMILCH) , Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches 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 Brie Petit Normand "au lait cru" ist ein Weichkäse der ganz besonderen Art. Die meisterhafte Herstellung aus frischer, normannischer Milch hat einen Brie mit edlen Rohmilcharomen hervorgebracht.

Im Jahr 1912 wurde die Molkerei Gillot in der Normandie gegründet. Das milde und feuchte Klima der Region sowie der tonreiche Boden bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung. Durch die natürliche Umgebung entsteht eine ideale Käseemilch. Bereits seit 6 Generationen wird das Familienunternehmen Gillot geführt, mit dem Ziel, die Tradition der normannischen Käse aufrecht zu erhalten. Im Jahr 2005 wurde die Molkerei von der Familie Flécharde übernommen.

Gillot setzt auf zwei wesentliche Faktoren bei der Herstellung: Zeit und Handarbeit. Seit jeher sind diese beiden Kriterien die Grundlage für hochwertige Käsespezialitäten. Ferner gehört zur Philosophie des Unternehmens ein respektvoller, fairer und partnerschaftlicher Umgang mit den Milcherzeugern, Transparenz, Förderung und Unterstützung der Landwirte für eine artgerechte Tierhaltung und -ernährung sowie eine umweltfreundliche, traditionelle Herstellung. Das Ziel: Käse in höchster Güte. Mehrere Zertifizierungen gewährleisten dies.

## Besonderheiten

Der Brie Petit Normand reift klassisch: Er entwickelt sich von außen nach innen von quarkig nach zart-cremig. Für die Käsetheke hat er eine perfekte Größe von 1 kg. Der Käse wird, wie es für die Normandie typisch ist, in einer traditionellen Pappelholzschatel geliefert. Der Hersteller liefert ihn auf den Deckel gedreht aus. So sollte er auch bis zu seinem Anschnitt gelagert werden. Das bewahrt seine Qualität.



# Brie Petit Normand, 1kg

*Brie Petit Normand*



<b>Artikelnummer</b> 10860	<b>GTIN-Stück</b>  3 267031 660024	<b>GTIN-Verpackung</b> 13267031660021	<b>eco-ID</b> 272380	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Rohmilchwechkäse aus der Normandie. Wenn er jung ist schmeckt er fein-säuerlich und milchig. Im vollreifen Zustand besitzt er deutliche Kohlnoten. Klassisch zu einem Stück Baguette und einem Glas Cidre.

## Rezept, Zubereitung

Franck Quinton, ein Michelin-Sterne Koch im Manoir du Lys in der Normandie empfiehlt: Pfeffern Sie diesen Käse, bevor Sie ihn servieren. Seine Aromen werden dadurch erhöht.

Zu seinem Brie Petit Normand empfiehlt der Hersteller Äpfel in jeder Form, also pur, gebraten, paniert, gebacken, denn sie sind die Frucht der Normandie. Auch Birnen, Aprikosen und Basilikum sind tolle Begleiter. In der Weihnachtszeit sollte der Käse unbedingt mit Lebkuchen probiert werden. Ebenso passen getrockneten Früchte, wie Nüsse oder frische Trauben im Herbst, Apfel- und Thymianmarmelade oder Apfelweingelee.

## Herstellung

Die Milch, die für die Käseherstellung genutzt wird, stammt ausschließlich von Bauernhöfen aus einem Umkreis von 25 km.

Die enge Zusammenarbeit mit den Herstellern sichert nicht nur die Existenz der Bauernhöfe sondern führt darüber hinaus zu einer qualitativ sehr hochwertigen Milch.

Umgehend nach dem Melken wird die frische Rohmilch unter Zugabe von Milchsäurekulturen und tierischem Lab zum Gerinnen gebracht. Nachdem sich die Bruchmasse gebildet hat, wird sie in haselnussgroße Stücke geschnitten und in die charakteristischen Brieformen geschöpft. Für die Nacht werden die Formen gewendet.

Bevor die frischen Laibe ihren Weg in die Reiferäume antreten, werden sie mit *Penicillium Candidum* besprüht. Nach einer Ruhephase von 5 Tagen werden sie mit trockenem Salz abgerieben und erneut mit Schimmelpilzsporen besprüht. Bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85% und einer Temperatur von ca. 14°C reifen die Käse für mind. 2 Wochen in denen sie ihre charakteristische Edelschimmelrinde bilden.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Man sollte Brie immer nach dem Aussehen kaufen:

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

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

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

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

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein



Brie Petit Normand, 1kg  
*Brie Petit Normand*



<b>Artikelnummer</b> 10860	<b>GTIN-Stück</b>  3 267031 660024	<b>GTIN-Verpackung</b> 13267031660021	<b>eco-ID</b> 272380	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



**Brie Petit Normand, 1kg**  
Brie Petit Normand



<b>Artikelnummer</b> 10860	<b>GTIN-Stück</b>  3 267031 660024	<b>GTIN-Verpackung</b> 13267031660021	<b>eco-ID</b> 272380	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie (Bocage Ornais)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Lactosegehalt	0,2 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 14 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	14 Tag(e)

Grund für Version ..... Artikelnummer

### Qualität

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

### weitere Bezeichnungen

Aussprache ..... Bri Pöti Normong

### Gesetzliche Angaben

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

<b>Artikelnummer</b> 10860	<b>GTIN-Stück</b>  3 267031 660024	<b>GTIN-Verpackung</b> 13267031660021	<b>eco-ID</b> 272380	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1163 kJ / 280 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Holz, Papier, PE

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süßes, ausgeprägtes Rohmilcharoma mit delikater Blumenkohlnote und fein abgestuften herben Nuancen, erinnert an Sauerrahmbutter, ein eher würziger Weichkäsetyp
Geruch	elegante Rohmilchnote mit süßen und pilzartigen Nuancen
Konsistenz	jung mit einem weißen und quarkigen Kern, mit zunehmender Reife weich, glatt und cremig

