



Langres AOP nach französischer Herstellungsart, 200g

Langres AOP nach französischer Herstellungsart



Artikelnummer 10930	GTIN-Stück  3 770022 791015	GTIN-Verpackung 13770022791012	eco-ID 272909	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, AOP /
AOC Siegel



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, färbendes Lebensmittel Rocou* , Milchsäurebakterien, 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 Langres AOP machte bereits im 18. Jahrhundert von sich reden und zwar mit einem Lied, das der Prior der Dominikaner von Langres komponiert hatte. Ein Jahrhundert später ist in einem Fachbuch über die Käseverarbeitung der "Käse aus Langres" zu lesen. Damals wurde der Käse hauptsächlich auf dem Bauernhof hergestellt und war für den Verbrauch in der Familie und den lokalen Markt bestimmt. Als der Käse aus Langres die Gaumen eroberte wurde er zum Gegenstand eines blühenden Handels: Die Betriebe in Langres kauften den Rohkäse von den Bauern. Sie reiften den Käse und verschickten ihn bis nach Paris oder sogar Genf!

Der Hersteller dieses Langres ist ein Familienbetrieb und eine Farm, sowie Käserei zugleich. Die Gründung des Betriebs liegt 30 Jahre zurück. Die gesamte hofeigene Milch wird durch 10 Mitarbeiter*innen zu Langres und Frischeprodukten verarbeitet. Im Jahr 2021 wurde der erste Biokäse hergestellt: "Als Landwirte und Käser glauben wir in der Familie an die Werte der ökologischen Produktion. Wir lieben auch unser Territorium und wollten es diversifizieren und zum Leben erwecken. Wir freuen uns, regionale Bio-Milch verarbeiten zu können.





Langres AOP nach französischer Herstellungsart, 200g

Langres AOP nach französischer Herstellungsart



Artikelnummer 10930	GTIN-Stück  3 770022 791015	GTIN-Verpackung 13770022791012	eco-ID 272909	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Das Erkennungszeichen des Langres ist seine Mulde, die sich im Laufe der Reifung auf der Oberseite bildet. In diese Kuhle kann man Marc de Champagner gießen und ihn flambieren. Oder man gießt Wein hinein, den man einsickern lässt.

Kurzbeschreibung

In seine Kuhle kann man Marc de Champagner gießen und ihn flambieren. Oder man gießt Wein hinein, den man einsickern lässt.

Rezept, Zubereitung

Langres mit Trüffel

Zutaten für 2-4 Personen: 1 Langres | 40 g Trüffel | 40 g Rucola | Olivenöl | Balsamico Essig | Pfeffer

Reiben Sie die Trüffel auf den Langres und vermischen Sie beides mit einer Gabel. Lassen Sie die Langres-Trüffel-Mischung nun 24 Stunden im Kühlschrank ruhen. Bereiten Sie ein Dressing aus Olivenöl, Balsamico Essig und Pfeffer vor. Formen Sie aus der Langres-Trüffel-Mischung kleine Knödel und richten Sie sie auf einem Salatbett mit Rucola an.

Getränke: schwarzer Tee, alkoholfreie Seccos, Champagner, Weine aus dem Burgund

Herstellung

Die Tradition der Langres-Herstellung haben die Käser*innen bewahrt, um dem Langres seinen Geschmack und seine unnachahmliche Form zu sichern. Die allgemeinen Grundsätze der Spezifikation lauten wie folgt:

Die Milch für den Langres muss zur Hälfte aus der Milch der Rassen Montbéliardes, Brunes und Simmentals bestehen. In jeder Herde muss die Hälfte der Milchkühe der einen oder anderen dieser Rassen angehören. Das Futter für die Tiere muss zu 80% aus dem vorgeschriebenen AOP-Gebiet stammen. Die Weidehaltung ist für 6 Monate im Jahr vorgeschrieben, ein Drittel der Winterration muss aus Gras bestehen. Die Milch aus dem AOP-Gebiet wird nach einem vorgegebenen Herstellungsschema verarbeitet.

Dass der Käse während des Abtropfens nur wenige Male gewendet werden darf, ist eine seit dem 19. Jahrhundert übliche Praxis. Dadurch kann sich die Mulde („cuvette“) auf der Käsoberfläche bilden. Dieses typische Merkmal, das bei jedem Stück Langres ausgebildet sein muss, wird durch das Herstellungsverfahren gewährleistet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Langres AOP nach französischer Herstellungsart, 200g

Langres AOP nach französischer Herstellungsart



Artikelnummer 10930	GTIN-Stück  3 770022 791015	GTIN-Verpackung 13770022791012	eco-ID 272909	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Champagne Ardenne/Haute-Marne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 25 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	25 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	aus erhitze, nicht pasteurisierter Milch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Langres nach französischer Herstellungsart AOP
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1127 kJ / 272 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,56 g
Kohlenhydrate	<0,7 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	16,39 g
Salz	1,52 g



Langres AOP nach französischer Herstellungsart, 200g

Langres AOP nach französischer Herstellungsart



Artikelnummer 10930	GTIN-Stück  3 770022 791015	GTIN-Verpackung 13770022791012	eco-ID 272909	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Schachtel

Verpackungsmaterial Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack besonders charakteristischer Geschmack von natürlich geronnener
Milch, ländliche Noten, insgesamt pikant und rustikal

Geruch naturverbundene Düfte nach Hefen, Wein und Bauernhof

Konsistenz quarkiger bis zarter, weicher Teig