



Artikelnummer 20150	GTIN-Stück  3 440771 077004	GTIN-Verpackung 93440771107704	eco-ID 274828	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Kurzbeschreibung

Erfrischend, fein säuerlich und milchig. Ganz dezente Ziegennote. Schreit nach Begleitung, wie Frucht und Konfitüre.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein junger Ziegenkäse, der angenehm laktisch und frisch schmeckt, verlangt nach einem jungen, eher dezenteren Wein. So empfiehlt sich ein trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger junger Sauvignon wie zum Beispiel Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers mit hohem Sauvignonanteil.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Dieser milde, sehr junge Ziegenweichkäse wird gerne pur mit einem Stück rustikalem Brot aber auch mit frischen Kräutern oder Gemüse nach Wahl verzehrt. Gemüse mit Ziegenweichkäse Topping: Zutaten für 4 Personen: 4 Zucchini; 2 Auberginen; 1 EL Olivenöl; 1 TL gehackter Rosmarin; Salz, Pfeffer, ca. 200 g Ziegenfrischkäse, 1-2 EL Milch, frisch geriebener Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 feste Tomaten, zerkleinerte Walnüsse, fein geschnittenes Basilikum
Zubereitung: Zucchini und Auberginen abspülen und längs halbieren. Die Schnittfläche mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einritzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und die Schnittfläche damit bestreichen. Zucchini und Auberginen zuerst mit der Schalenseite in die Pfanne legen und bis zur gewünschten Garstufe anbraten, dann wenden und analog die Schnittflächen anbraten. Den Ziegenweichkäse mit Milch und Parmesan verrühren. Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp auf den Zucchini- und Auberginenhälften verteilen. Bon Appetit.

Herstellung

In einem Edelstahlbehälter wird die frische Milch mit Kälberlab versetzt und dann 24 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Ruhezeit hat sich die Milch getrennt: Oben befindet sich die Molke, unten der festere Käsebruch. Dieser Käsebruch wird von Hand in die Käseformen gefüllt (moulé à la main à la louche) und die Restmolke abgelassen. Dann vergeht wieder ein Tag und der weiße Käse wird fest. Nach 2 Tagen werden die Käse aus der Form genommen und mit Salz bestreut. In diesem milden, sehr jungen Stadium ist er bereits versandfertig und besticht mit einem frischen, mild-säuerlichen Geschmack.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)



Wechselnde Ursprungsländer

nein



Tomme Fraiche, 1,3kg
Tomme Fraiche



Artikelnummer 20150	GTIN-Stück  3 440771 077004	GTIN-Verpackung 93440771107704	eco-ID 274828	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH* , Steinsalz, Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften


Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Tomme Fraiche, 1,3kg
Tomme Fraiche



Artikelnummer 20150	GTIN-Stück  3 440771 077004	GTIN-Verpackung 93440771107704	eco-ID 274828	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Dordogne Périgord
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Capribio
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	nicht gereift
Labart	keine
Salz	Kälberlab
Salzart	1 %
Rinde verzehrbar	Steinsalz
Rinde	ja
Käseform	ohne Rinde
Haltbarmachung	Ganzer Laib
	Schutzatmosphäre

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache Tomm Fresch



Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	80% N2, 20% CO2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Ziegenmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Tomme Fraiche, 1,3kg
Tomme Fraiche



Artikelnummer 20150	GTIN-Stück  3 440771 077004	GTIN-Verpackung 93440771107704	eco-ID 274828	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	901 kJ / 217 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 1,3 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial PA, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack frisch, mild-säuerlich, angenehmes Ziegenmilcharoma, ein Hauch von Zitrone
Geruch frisch, mild-säuerlich, ein Hauch von Ziegenaroma, blumig
Konsistenz quarkig, weich mit zartem Schmelz