



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20130 | GTIN-Stück  3 440771 069009 | GTIN-Verpackung 13440771106909 | eco-ID 275882 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Kurzbeschreibung

Handwerkliche Herstellung, Ziegenmilch, feiner Geschmack mit dezentem Ziegenaroma, cremige Konsistenz, streichfähig

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 Ziegenweickäse wird gerne pur mit einem Stück rustikalem Brot aber auch mit frischen Kräutern oder Gemüse nach Wahl verzehrt.

Gemüse mit Ziegenweickäse 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 Gar-Stufe anbraten, dann wenden und analog die Schnittflächen anbraten. Den Ziegenweickäse 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 einem Gemisch aus Pappelasche und Salz bestreut. Diese Kombination aus Salz und Asche schützt den Käse vor dem Austrocknen. In diesem milden, sehr jungen Stadium ist er bereits versandfertig und besticht mit einem frischen, mild-säuerlichen Geschmack.





Sainte Maure, 2x300g
Der Besondere Ziegenkäse



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20130 | GTIN-Stück  3 440771 069009 | GTIN-Verpackung 13440771106909 | eco-ID 275882 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

ZiegenMILCH*, Milchsäurekulturen, Lab, Reifungskulturen; geaschtes Salz (Salz, Farbstoff: Pflanzenkohle) auf der Rinde

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

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20130 | GTIN-Stück  3 440771 069009 | GTIN-Verpackung 13440771106909 | eco-ID 275882 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

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

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-003, FR-BIO-01 |
| Welcher Standard wird erfüllt | agriculture biologique |


weitere Bezeichnungen

Aussprache Ssânt Mohr



Sainte Maure, 2x300g
Der Besondere Ziegenkäse



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20130 | GTIN-Stück  3 440771 069009 | GTIN-Verpackung 13440771106909 | eco-ID 275882 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Gesetzliche Angaben

| | |
|--|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | unter Schutzatmosphäre verpackt, Mit Farbstoff |
| Zusammensetzung des Schutzgases | 20% CO ₂ / 80% N ₂ |
| Rechtlicher Hinweis Ergänzung | Mit Ziegenmilch hergestellt. Strohalm im Käse nicht zum Verzehr geeignet |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Weichkäse |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de |
| E-Mail Inverkehrbringer | info@vallee-verte.de |

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 | 0,6 kg |
|--------------------------|--------|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|----------------------------------|------------|
| Verpackungsart | Stück |
| Verpackungsmaterial | PA, PE, PP |

Sensorik, Beschaffenheit

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