



Abondance Vieux AOP, 9kg
Abondance Vieux AOP



Artikelnummer 16620	GTIN-Stück  3 760075 290375	GTIN-Verpackung 93760075290378	eco-ID 275210	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, 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

In den nördlichen Alpen von Obersavoyen (Haute-Savoie) liegt das Tal Abondance - der Herkunftsort der einzigartigen gleichnamigen Käsesorte. Schon im Mittelalter hatte das Naturprodukt für die Mönche der dortigen Abtei einen hohen Stellenwert, denn der Käse brachte Wohlstand und Renommee in das entlegene Bergtal. Viele Jahre Arbeit waren nötig, um die Wälder urbar zu machen und Weideflächen zu gewinnen, aber 1381 wurde der Käse bei der Papstwahl in Avignon gereicht und gilt seither als Qualitätsprodukt. Auch heute noch wird Abondance ausschließlich in den Bergen von Obersavoyen erzeugt. Im Sommer grasen die Rinder auf den hoch gelegenen Bergweiden - 1300m bis 1800m über dem Meeresspiegel. Im Winter werden die Weiden zum Skifahren genutzt, und die Tiere werden im Stall untergebracht und mit Heu gefüttert.

Seit über 1500 Jahren leben Abondance-Kühe in diesem Tal, und im Lauf der Zeit hat sich die Rasse dem rauen Klima und den Umweltbedingungen der zerklüfteten Bergwelt angepasst. Abondance-Kühe zeichnen sich durch ihr dunkelbraunes Fell und braune Augenflecken aus und sind bekannt für eine außerordentlich hohe Milchqualität. Über die Jahrhunderte hinweg wurde die Rinderrasse gleichbedeutend mit Abondance-Käse.



Abondance Vieux AOP, 9kg
Abondance Vieux AOP



Artikelnummer 16620	GTIN-Stück  3 760075 290375	GTIN-Verpackung 93760075290378	eco-ID 275210	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Im Jahr 1381 wurde der Käse bei der Papstwahl in Avignon gereicht und gilt seither als Qualitätsprodukt.

Kurzbeschreibung

Herkunftsgeschützte AOP Bezeichnung; Rohmilch; Tradition und Rezept seit dem 5. Jahrhundert;

Rezept, Zubereitung

Abondance kann mit etwas Honig serviert werden um den fruchtig-nussigen Geschmack abzurunden. Im Sommer schmeckt er lecker zu einem frischen Salat, im Winter zur Suppe, er schmückt jede Käseplatte und ist auch einfach mit einem Stück Brot ein Genuss. Abondance ist das ganze Jahr über ein köstlicher Snack.

Verarbeitungshinweis

Den gereiften Abondance sollte man nicht mit der jungen Variante vergleichen. Mit zunehmendem Alter wird die Rinde dunkelbraun und kann verschiedene Schimmelpilze aufweisen. Der Teig ist ebenfalls hart, trocken und eventuell mit kleinen Rissen versehen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Rezept: Berthoud à l'Abondance: Zutaten: 500g Abondance; 2 Knoblauchzehen; 1 Prise Muskat; 4 TL Weißwein; 4 TL Madeira; Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Eine Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und mit dünn geschnittenem Abondance auslegen. Mit Madeira und Weißwein beträufeln, mit einer Prise Muskat versehen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten im Ofen überbacken. Mit Pellkartoffeln servieren.

Herstellung

Die Fruitière des Bornes Arbusigny bezieht ihre Milch täglich zweimal frisch von den umliegenden Bio-Bauern. Die frische Rohmilch wird ohne Zwischenlagerung umgehend verarbeitet. Der Käsebruch entsteht, indem die Milch in einen Kupferkessel gegossen und Lab hinzugefügt wird. Mit Hilfe der Käseharte wird die Dickete per Hand zerkleinert. Anschließend wird sie erhitzt und in Formen gefüllt, um den Käselab mit der unverkennbaren Wölbung zu erzeugen. Dann kommt der Käse ins Salzbad und wird auf Kiefernholz gelagert, um mind. 100 Tage zu reifen. Abondance-Käse ist unverkennbar: Er hat eine schöne, bernsteinfarbene Rinde, eine leicht nach innen gewölbte Form und einen einzigartigen, vollmundigen Geschmack. Der Schnittkäse ist fruchtig und nussig zugleich.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

1990 erhielt der Abondance-Käse das französische Gütesiegel 'Appellation d'Origine Controlée' und hat außerdem AOP-Status (geschützte Ursprungsbezeichnung der EU).

Herkunftsort, Tierhaltung und -futter, Milchproduktion, Käseherstellung. Reifung - all diese Dinge sind schützenswert. Offizielle Stellen gewährleisten die Erhaltung des geografischen Gebiets, der Kunst der Käseherstellung und des traditionellen Geschmacks.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose





Abondance Vieux AOP, 9kg
Abondance Vieux AOP



Artikelnummer 16620	GTIN-Stück  3 760075 290375	GTIN-Verpackung 93760075290378	eco-ID 275210	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 16620	GTIN-Stück  3 760075 290375	GTIN-Verpackung 93760075290378	eco-ID 275210	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes
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	mindestens 48 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 7 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	7 Monat(e)

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 Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache Abongdohngs Vijö

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 16620	GTIN-Stück  3 760075 290375	GTIN-Verpackung 93760075290378	eco-ID 275210	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1690 kJ / 405 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	vollmundig, süß, nussig, umami, charakteristisch nach Rotkultur mit ländlichen Berg- /Alp- und Röstaromen
Geruch	ausgeprägtes Rotkulturaroma, milchig-süß, nussig mit dezenter Säure
Konsistenz	bissfest, kompakt, mit geschmeidiger Textur und ausgeprägtem Schmelz