

Artikelnummer 10205	GTIN-Stück  4 046896 102059	GTIN-Verpackung 94046896102052	eco-ID 276397	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
DE-ÖKO-037 | ÖKOP

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Schnittkäse (ROHMILCH*, Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen), Feigen (getrocknet)*, FeigenSENF* (Wasser, Feigen*, getrocknet (20 %), Zucker*, Branntweinessig*, Weißweinessig*, Senfsaaten* (6,0 %), Meersalz, Zitronen*, Gewürze*, Chilis*, Kräuter*, Orangenöl*), Aprikosenmarmelade* (Zucker*, Aprikosen*, Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektin).

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Senf

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Eine Käsezubereitung der ganz besonderen Art: Diese Spezialität wird aus einem Schnittkäse hergestellt, der während seiner Reifezeit einen leicht würzigen Geschmack erhält.

Die würzige Komponente des Käses und die Süße der Feigen in Verbindung mit der fruchtigen Schärfe des Feigensenfs ergeben ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Besonderheiten

Ein kulinarisches Schmuckstück für die Käsetheke mit einer ausgesprochenen Harmonie zwischen würzigen und süßen Aromen. Auf den Feigen befindet sich eine zusätzliche Folie, die vor dem Anschneiden entfernt werden muss.





Feigen Lenz, 2,5kg
Feigen Lenz



Artikelnummer 10205	GTIN-Stück  4 046896 102059	GTIN-Verpackung 94046896102052	eco-ID 276397	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

einzigartiges Aussehen, Harmonie zwischen erdigen und fruchtig-süßen Aromen,

Rezept, Zubereitung

Dieses Schmuckstück ziert jede Käseplatte. Der Käse ist aber auch einzeln gereicht ein Erlebnis für Genießer*innen. Er harmonisiert fantastisch zu schwarzem Tee oder feinherben Rieslings.

Verarbeitungshinweis

Auf den Feigen befindet sich eine sehr dünne Plastikfolie, welche verhindert, dass diese am Vakuumbbeutel kleben bleiben. Diese bitte vor Verzehr abziehen.

Herstellung

Nachdem der Käse ausgereift ist, wird er sorgfältig veredelt. Zum einen erhält der Käse eine gleichmäßige Bohrung in welche die Aprikosenmarmelade injiziert wird. Zum anderen wird der Käse mit Feigensenf bestrichen und mit einem getrockneten Feigendekor verziert. Echte Handwerkskunst!

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Senf, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 10205	GTIN-Stück  4 046896 102059	GTIN-Verpackung 94046896102052	eco-ID 276397	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Edelsfeld, Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	Honig
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Feigen und Feigensenf
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Feigen und Feigensenf
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 2 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	2 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003, DE-ÖKO-037

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Abdeckfolie nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Feigen Lenz, 2,5kg
Feigen Lenz



Artikelnummer 10205	GTIN-Stück  4 046896 102059	GTIN-Verpackung 94046896102052	eco-ID 276397	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1757 kJ / 402 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,30 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	6 g
Eiweiß	27 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig süßes Feigenaroma, mild-erdiger Teig
Geruch	fruchtig-süß mit dezenten erdigen Aromen
Konsistenz	schnittfest, kompakt