



# Duc de Bourgogne, 1,4kg

Der Herzog (Duc) de Bourgogne ist ein klassischer Weinbergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 10500	<b>GTIN-Stück</b>  3 296651 110367	<b>GTIN-Verpackung</b> 93296651110360	<b>eco-ID</b> 277211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

### Zutaten

KUHMILCH\* (79%), RAHM\* (20%), Steinsalz, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Sulfite

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei in der Duc de Bourgogne hergestellt wird. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe erstklassiger Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus hochwertiger Milch nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen der Fromagerie wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

## Besonderheiten

Duc de Bourgogne, unser "Sahnebonbon", zergeht förmlich auf der Zunge. Diese Sahnnigkeit führt zu zwei Besonderheiten, die für das Handling in der Käsetheke wichtig sind:

1. Duc de Bourgogne wird in einem Blister verpackt geliefert, das ist quasi eine Art Einmal-Käseglocke mit ein paar Löchern drin. Diese aufwendige Verpackung wählt der Hersteller, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. Deshalb sollte Duc de Bourgogne auch nicht wie andere Weichkäse in Frischhaltefolie verpackt werden. Am besten liegt er offen unter einer Käseglocke oder dem mitgelieferten Blister. Nur die Schnittflächen sollten vor dem Austrocknen mit Zellglasfolie bedeckt werden.
2. Eine weitere Besonderheit ist, dass sich nach dem Anschneiden die Rinde vom Käseteig löst, sie hebt an der Schnittfläche geradezu ab. Das liegt an der Herstellungsweise vom Duc und seinem sahnigen Käseteig. Wenn das passiert hilft es, den Käse einfach einmal umzudrehen oder die Rinde mit einem Blatt Zellglasfolie an der Schnittfläche zu fixieren.



# Duc de Bourgogne, 1,4kg

Der Herzog (Duc) de Bourgogne ist ein klassischer Weinbergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 10500	<b>GTIN-Stück</b>  3 296651 110367	<b>GTIN-Verpackung</b> 93296651110360	<b>eco-ID</b> 277211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Der Herzog (Duc) de Bourgogne ist ein klassischer Weinbergkäse. Samtig-zart, auf der Zunge zergehend. Sahnig-buttrig im Geschmack. Leicht gekühlt zu einem Glas Sekt oder Champagner ein Hochgenuss.

## Rezept, Zubereitung

Aufgrund seines frischen Geschmacks und seiner zart-schmelzenden Textur ist der Duc de Bourgogne ein idealer Begleiter zu vielen Gelegenheiten: zum Frühstück, auch mit Marmeladen kombiniert, oder am Abend auf der Käseplatte. In der warmen Küche kann er Soßen und Dips um eine sahnige Note bereichern sowie als Füllung für Pastagerichte dienen.

Gelöffelter Duc de Bourgogne zum Aperitif

Zutaten für ca. 25 Personen, wenn sich jede/r rund 3 Mal serviert: 1 Laib Duc de Bourgogne noch nicht angeschnitten und je näher am MHD, desto besser • Brioche

Holen Sie den Käse rund 4 Stunden vor Veranstaltungsbeginn aus der Kühlung. Schneiden Sie kurz bevor die Gäste kommen den "Deckel", also oben die Rinde, ab. Nun kann der Käse ausgelöffelt werden. Dazu getoastete Brioche reichen.

Getränke:

kühlen Champagner aus der Nachbarregion oder andere Schaumweine, weiße oder rote Weine aus dem Burgund

## Herstellung

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird sie umgehend nach der Anlieferung und unter Zugabe von Sahne pasteurisiert, bevor die Säuerung durch Milchsäurekulturen und tierischem Lab eingeleitet wird. Die Zugabe von Calciumchlorid dient der optimalen Ausbildung der Gallerte. Nachdem diese sich gebildet hat wird sie zerteilt und nach dem Abtropfen der Molke in Formen geschöpft. Da der Duc de Bourgogne nicht gepresst wird, dient eine zweite Ruhephase dem Molkeabfluss. Anschließend werden die frischen Laibe mit Steinsalz bestreut und dann gereift.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

**Spuren möglich:** Senf

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



# Duc de Bourgogne, 1,4kg

Der Herzog (Duc) de Bourgogne ist ein klassischer Weinbergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 10500	<b>GTIN-Stück</b>  3 296651 110367	<b>GTIN-Verpackung</b> 93296651110360	<b>eco-ID</b> 277211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 72 % ja
Lactosegehalt	1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 12 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	12 Tag(e)
Grund für Version	Füllgewicht

## Qualität

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

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Dück de Burgonje
------------	------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Duc de Bourgogne, 1,4kg

Der Herzog (Duc) de Bourgogne ist ein klassischer Weinbergkäse.



<b>Artikelnummer</b> 10500	<b>GTIN-Stück</b>  3 296651 110367	<b>GTIN-Verpackung</b> 93296651110360	<b>eco-ID</b> 277211	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1641 kJ / 398 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,4 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PET, PS

## Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	Grundgeschmack: feine herbe Noten durch die weiße Edelpilzrinde; Aroma: sahnig, mit feinen Pilz- und delikaten Butternoten, insgesamt ausgewogen und aromatisch
<b>Geruch</b>	frisch, ausgeprägtes Milcharoma, champignonartig
<b>Konsistenz</b>	homogener, weicher, geschmeidiger Teig mit ausgeprägtem Schmelz