

Artikelnummer 12752	GTIN-Stück  3 254550 032272	GTIN-Verpackung 13254550032279	eco-ID 282316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin E160b(ii), Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Die kugelförmige Mimolette, auch "Boule de Lille" genannt, wird aus pasteurisierter Milch an der Nordküste Frankreichs hergestellt. Ihr Name stammt von dem französischen Wort "mimou" ab, was so viel wie halbbeweich bedeutet und sich auf seinen Teig bezieht.

Ihre Ähnlichkeit mit dem holländischen Kugel-Edamer kann man nicht leugnen, allerdings ist die Mimolette geschmacklich ein ganz anderer Käse. Vermutungen zufolge, begannen die Franzosen im 17. Jahrhundert diesen Käse nach der holländischen Edamer-Methode herzustellen, nachdem der Minister Colbert ein Einfuhrverbot ausländischer Waren verhängt hat. Heutzutage behaupten sowohl die Franzosen als auch die Niederländer, die Erfinder der Mimolette zu sein.

Besonderheiten

Mimolette ist ein Eyecatcher auf der Käseplatte und gleichzeitig ein toller Genuss.





Mimolette Bio, 200g
Mimolette Bio



Artikelnummer 12752	GTIN-Stück  3 254550 032272	GTIN-Verpackung 13254550032279	eco-ID 282316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Mimolette schmeckt fein aromatisch, salzig und leicht nach Karamell. Eyecatcher auf der Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

Mimolette passt gerieben toll auf Pasta. Dazu harmoniert Salzeibutter ausgezeichnet. Auf der Käseplatte harmoniert Mimolette gut zu schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeerkompott.

Herstellung

Mimolette wird aus der besten Milch der Normandie hergestellt. Diese zeichnet sich durch ihre außergewöhnliche Reichhaltigkeit sowie ihren hohen Fett- und Eiweißgehalt aus. Die Milch wird erhitzt und mit Milchsäurekulturen beimpft, die zur Entwicklung der Geschmacksnoten beitragen.

Anschließend wird der Milch Lab zugesetzt, gefolgt von Annatto, einem Naturfarbstoff aus den Früchten des tropischen Baumes Bixa orellana. Er verleiht dem Käse eine kräftige rötlich-gelbe Teigfarbe. Der Bruch wird fein geschnitten, damit die Molke abfließen kann. Anschließend wird der Bruch ein erstes Mal gepresst und erneut in Würfel geschnitten. Diese werden in mit Stoff ausgekleidete Formen befüllt, bevor sie ein zweites Mal gepresst werden. Dann werden sie für 72 Stunden in ein Salzbad gelegt. Das trägt zum Geschmack bei und hilft bei der Bildung der Rinde.

Die Reifung der Mimolette beginnt mit einem kurzen Aufenthalt in der Reifekammer. Innerhalb von sechs Wochen bildet sich eine feine Schimmelschicht von der sich Käsemilben ernähren. Dies sind wertvolle Kreaturen, da sie die Schimmelschicht entfernen und an der Aromabildung beteiligt sind. Die Käse werden regelmäßig von Hand gepflegt und sortiert, um einen optimalen Reifungserfolg zu garantieren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 12752	GTIN-Stück  3 254550 032272	GTIN-Verpackung 13254550032279	eco-ID 282316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 40 % ja
Produzent	Isigny Sainte Mere
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2,4 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	Annatto Norbixin E160b(ii)
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mimolett
------------	----------

Gesetzliche Angaben

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



Mimolette Bio, 200g
Mimolette Bio



Artikelnummer 12752	GTIN-Stück  3 254550 032272	GTIN-Verpackung 13254550032279	eco-ID 282316	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1551 kJ / 373 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	28 g
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ein milder Familienkäse mit vielfältigen Aromen nach Nuss, Frucht, Karamell, Kuchenteig, gekochter Milch und Vanille
Geruch	geröstet, süß, nach Karamell, Frucht und Nuss
Konsistenz	kompakter Teig aber zart schmelzend