

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10630 | GTIN-Stück  3 589080 005381 | GTIN-Verpackung 53589080005386 | eco-ID 282491 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte



Qualität

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

SchafMILCH*(thermisiert) , Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen

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 Schafmilch für den Meule des Bergers profitiert vom Causse-terroir in Südfrankreich, nördlich von Montpellier. Dort wachsen Lavendel, Esparsette, wilde Luzerne, Sand-Thymian und vieles mehr, was der Schafmilch einzigartig feine Aromen verleiht. In dieser Region stellen die Menschen seit jeher Käse aus der Milch ihrer Schafe her. Im Jahr 1971 begannen Marie und Armand Pratlong damit, die Tradition aufzunehmen. Sie produzierten einen Weichkäse aus Schafmilch und nannten ihn Fédou nach dem Wort "fède", dem okzitanischen Namen für Schaf. Ihr Bauernhof ist mittlerweile zu einem bekannten Museum mit dem Namen "La Ferme Causse d'Autrefois" umgestaltet worden, um die Erinnerungen zu bewahren. Nur 400 m vom Museum entfernt steht die Käserei. Sie wurde mehrfach erweitert und modernisiert und steht nicht nur für fantastische Schafmilchkäse sondern auch für das Beleben einer Region, die die Ansiedlung neuer Einwohner ermöglichte und somit auch für Nachwuchs in der Dorfschule sorgte.



Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10630 | GTIN-Stück  3 589080 005381 | GTIN-Verpackung 53589080005386 | eco-ID 282491 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Besonderheiten

La Meule des Bergers wird von Hand hergestellt. An ihm lassen sich die Jahreszeiten ablesen: Im Frühjahr, wenn die Lämmer geboren werden, ist Weidezeit. Nach einem Winter mit Heufutter schätzen die Mutterschafe die Pflanzenvielfalt der weiten Kalkmoore und Felder. Die Milch hat die Frische des Frühlings. Im Sommer sind die Weiden oft trockener, aber die Milch reichhaltiger und aromatischer. Der Herbstregen lässt die vielfältige Flora gedeihen, die Milch hat dann einen reichen, buttrigen Geschmack.

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultraheißbehandlung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

Kurzbeschreibung

La Meule des Bergers wird von Hand hergestellt. Der Teig ist reich an duftenden Aromen und gleichzeitig mild im Geschmack. Mit dieser Schafmilchkäsespezialität kommt Urlaubsfeeling auf.

Rezept, Zubereitung

Schafmilchkäse wie der Meule des Bergers passen toll zu Oliven, frischen und getrockneten Tomaten, eingelegten Artischocken und zu knusprigem Baguette. Leichte, südfranzösische Rosé- oder Rotweine sind tolle Begleiter, ebenso wie ein roter Traubensaft oder Kombucha.

Herstellung

Die feine Schafmilch wird von hochengagierten Biobetrieben in die Käserei Fédou geliefert. Die Schafe erhalten keine Silage, um den edlen Geschmack der Milch und die Gesundheit der Schafe zu erhalten. In der Käserei werden die Käse mit größter Sorgfalt von Hand geformt. Es werden 1 bis 3 Produktionen pro Tag durchgeführt, von 5:30 bis 19:00 Uhr. Die Mikroorganismen-Flora für das Beimpfen wird aus der Milch von drei ausgewählten Schafherden gewonnen. Die Flora wird in einem Labor gewonnen, so ist ihre bakteriologische Qualität garantiert. Mit dieser Methode bewahrt die Molkerei ihre Identität und den Geschmack des Terroirs im Käse.

Durch die extensive Zuchtmethode tragen die Schafzüchter*innen dazu bei, die Artenvielfalt der Weiden zu fördern. Der Agropastoralismus der Causses und der Cevennen wurde im Juni 2011 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis


Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10630 | GTIN-Stück  3 589080 005381 | GTIN-Verpackung 53589080005386 | eco-ID 282491 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|---|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Rhône-Alpes (Savoie) |
| Milchart | Schaf |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | thermisiert |
| Wärmebehandlung Käse | thermisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Schnittkäse |
| mindestens | mindestens |
| Fett i. Tr. | mindestens 56 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | Le Fédou Fromagerie de Hyelzas SAS |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe CH | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | 3 Monate |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 2 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 3 Monat(e) |

Qualität

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | FR-BIO-10 |

weitere Bezeichnungen

| | |
|------------|------------------|
| Aussprache | Möll de Berschee |
|------------|------------------|

Gesetzliche Angaben

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



Meule des Bergers, 6,5kg

Der Besondere Käse aus der Lozère



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10630 | GTIN-Stück  3 589080 005381 | GTIN-Verpackung 53589080005386 | eco-ID 282491 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1865 kJ / 450 kcal |
| Fett | 37 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7 g |
| Kohlenhydrate | 3 g |
| davon Zucker | <0,5 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 2 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|--------|
| Verpackungsart | Laib |
| Verpackungsmaterial | Papier |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|--|
| Geschmack | ein Bukett an Aromen: fruchtig, milchig, sahnig, nussig, vollmundig und dennoch dezent nach Schafmilch |
| Geruch | vielfältige Düfte nach Zitrone, Kräuter, Blumenwiese, Keller, Gewürzen, Pfeffer, frischer Teig und liebeliche Schafmilch |
| Konsistenz | tolles Mouthfeeling, weich für einen Schnittkäse |