

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10570	93309480040897	93309480040903	300996	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Allgemeines

Im Herzen von Rhône-Alpes, im Département Savoie, weniger als eine Stunde von Lyon und Grenoble entfernt, befindet sich inmitten einer malerischen Landschaft am Fuße des Berges 'Dent du Chat' die 'Coopérative Laitière de Yenne'.



Eingebettet in die Rhône, zwischen Seen und Bergen, Flüssen und weiten Weiden, ist die Natur hier großzügig und bietet noch erhaltene Räume von außergewöhnlicher Vielfalt. Die Milchwirtschaft hat hier im Wirtschaftsleben der Alpen einen wichtigen Platz. Auf den ausgedehnten Weiden der Südhänge grasen die einheimischen Milchkühe, die für ihre Widerstandskraft, ihre Geländegängigkeit und - natürlich - ihre ausgezeichnete Milch bekannt sind, eine reiche Flora.

Besonderheiten

Durch seine mindestens 3-wöchige Reifung erhält dieser Käse, der in feuchten Kellern aus Naturstein lagert, seine typische graue Rinde, die je nach Saison, blaue, graue, grüne und auch gelbe Ausprägungen aufweisen kann. Diese Entwicklung ist vom Affineur so gewollt. Der Käse riecht dann intensiv nach feuchtem Keller, was seinem Geschmack jedoch nicht schadet, im Gegenteil, der Teig schmeckt frisch, fruchtig, aromatisch und rein.

Kurzbeschreibung

Im feuchten Keller gereift. Sein Geschmack ist fein-säuerlich, buttrig mit leicht herb im Abgang. Mit Rinde genossen, erdig und pilzige Aromen. Eyecatcher auf jeder Käseplatte.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Tommette de Yenne - Überbacken

Schneiden Sie von einer flachen Seite des Tommette de Yenne einen etwa 0,5 cm dicken Deckel ab. Stechen Sie mit einem kleinen Teelöffel mehrere Löcher aus der geöffneten Käseoberfläche. Reichen Sie die ausgestochenen Käse-Kegel zum Aperitif. Stellen Sie den Tommette de Yenne in eine kleine Auflaufform und befüllen Sie die Löcher mit Knoblauchstiften. Gießen Sie nun den Weißwein in die Löcher. Je mehr Wein der Käse aufnimmt, umso besser.

Stellen Sie den Tommette nun ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen mit etwa 180° Celsius. Genießen Sie den überbackenen Tommette de Yenne mit Salat, Brot oder Kartoffeln und frisch gemahlenem Pfeffer. Überbackener Käse passt gut zu schwarzen Tees oder gereiften Weißweinen.



Tommette de Yenne, 800g

Der Besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10570	93309480040897	93309480040903	300996	

Herstellung

Die Coopérative de Yenne sammelt ihre Milch von rund 52 Höfen und beschäftigt 44 Mitarbeiter*innen. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung moderner Technologie mit traditioneller Herstellungsweise und meisterhafter Affinage. Durch dieses alte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Die frische, rohe Bio-Milch wird täglich verarbeitet. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten, dann geformt und gepresst. Während seiner Reifezeit in feuchten Kellern aus Naturstein entwickeln sich typische Edelschimmelpilze in den verschiedensten Farben.

Sonstige Hinweise

Der Mont du Chat ist ein Berg der auf 1.390 m Höhe gipfelt. Der Peak hat die Form eines Hundes und der Begriff "Katze" hat die sehr alte Bedeutung von "Passage" wie im "Nadelöhr". Der Legende nach hat sich eine Katze auf einem Felsvorsprung vom Dent du Chat niedergelassen, von wo aus sie Reisende terrorisierte, die den Pass überquerten. Wagt man sich auf den Berg hat man einen atemberaubenden Panoramablick auf den Mont Blanc, die Vanoise, die Bauges, die Belledonne und die Chartreuse. Die Überquerung des Passes führt zum Savoyer Vorland und zur Gemeinde Yenne.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (ROHMILCH), Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10570	93309480040897	93309480040903	300996	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes (Savoie)
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 50 %
Lactosegehalt	0,1 %
Produzent	Coopérative laitière de Yenne
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	2 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 Woche(n)

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 Bezeichnungen

Aussprache Tommett dö Jänn

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; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10570	93309480040897	93309480040903	300996	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1545 kJ / 373 kcal
Fett	30,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	22,2 g
Salz	1,7 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehme Salznote mit delikater Rohmilchnote, anhaltend nussig mit feinen Muskatnuancen
Geruch	Rinde: erdig, ausgeprägt nach feuchtem Keller; Teig: fruchtig, erinnert an Most, mit milder Säure
Konsistenz	bissfest, speckig, vollmundig

