

# Bio Morbier AOP, 100g

Bio Morbier AOP



## Artikelnummer

10544

## GTIN-Stück



## GTIN-Verpackung

94046896105442

## eco-ID

302856



## Marke

BON GOÛT



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Allgemeines

Die älteste Urkunde, in der „Morbier“ erwähnt wird, stammt aus dem Jahre 1799. Damals war der Käse bereits in Paris bekannt, was den Schluss zulässt, dass sein Ursprung weiter zurückliegt. Ursprünglich wurde er hergestellt, wenn die Milchmenge für die Herstellung eines „Comté“-Rades nicht ausreichte. Die Produktion von „Morbier“ und die von „Comté“ sind eng miteinander verbunden. Sein Herstellungsgebiet sind ausgewählte Gemeinden in der Bourgogne-Franche-Comté in den Départements Ain, Doubs, Jura und Saône et Loire.

Die Produktion von „Morbier“ und die von „Comté“ sind eng miteinander verbunden. Sein Herstellungsgebiet sind ausgewählte Gemeinden in der Bourgogne-Franche-Comté in den Départements Ain, Doubs, Jura und Saône et Loire.

Es gibt mehrere Theorien zum Ursprung der Herstellung von „Morbier“. Einer dieser Theorien zufolge wurde „Morbier“ hergestellt, weil in den Betrieben die Milch zweier aufeinander folgender Melkgänge benötigt wurde, um einen 8-10 kg schweren Käse herzustellen. Der erste Bruchlaib wurde mit unter dem Kessel entnommenem Ruß bestrichen, um ihn vor Verkeimung zu schützen und eine Veränderung der Oberfläche zu verhindern, bevor er mit dem Bruch aus dem nachfolgenden Produktionsgang zusammengeführt wurde.

## Besonderheiten

Der Hersteller weist explizit darauf hin, dass die Rinde bei diesem Morbier essbar ist. Die Fromagerie Montbéliard wurde 2015 von acht Milchzeugern ins Leben gerufen. Ziel war es, die lokale Milchverarbeitung mit Qualitätsprodukten zu fördern. Mit Hilfe der örtlichen Gemeinden wurde die Käserei in einem traditionellen Bauernhof errichtet, der von den mennonitischen Mönchen erbaut wurde. Das waren auch die Mönche, die im 18. Jahrhundert die Montbéliarde-Rasse erstmals züchteten.

Noch heute wird die Kohle - heute Pflanzenkohle - manuell aufgebracht. So soll sichergestellt werden, dass der Bruch in diesem Moment weder zu trocken noch zu feucht ist. Die Beibehaltung eines von Hand auszuführenden Vorgangs garantiert, dass das mit „Morbier“ verbundene Käsereiwissen nicht verloren geht und die Tradition gewahrt bleibt. Heute ist die Kohle allerdings kein Ruß vom Kessel sondern selbstverständlich genusstaugliche Pflanzenkohle.

## Kurzbeschreibung

Herkunftsgeschützter AOP Status; langjährige Tradition seit dem 7. Jhd.; handwerkliche Herstellung; einer der erfolgreichsten französischen Käsesorten auf dem deutschen Markt; originelles Aussehen durch die Ascheschicht, sehr hohe Qualität und ein sehr schöner fein-würziger Geschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

# Bio Morbier AOP, 100g

Bio Morbier AOP



## Artikelnummer

10544

## GTIN-Stück



4 046896 105449

## GTIN-Verpackung

94046896105442

## eco-ID

302856



## Rezept, Zubereitung

Raclez le Morbier! Bonne idée! – heißt es in Frankreich! Der Morbier ist eine super Alternative zum Raclette, weil er ebenso toll schmilzt. Deshalb eignet er sich bestens zum Überbacken von sämtlichen Gemüsen, Nudeln, Broten u.v.m.

### Sommer-Tartine mit Morbier

Für 4 Scheiben: 150 g Morbier | 4 Scheiben Landbrot | 2 Zucchini | 8 eingelegte Tomaten | Olivenöl | Salz und Pfeffer | Basilikum und Kräuter der Provence

Backofen auf 200 ° C vorheizen. Das Brot toasten. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben, ohne sie zu schälen, geben Sie sie für ein paar Minuten in eine heiße Pfanne mit Olivenöl. Morbier in Würfel schneiden. Auf jede Brotscheiben Zucchini-Lamellen, 2 eingelegte Tomaten, Kräuter, Salz und Pfeffer geben. 5 Minuten in einem heißen Ofen überbacken.

Getränke: trockene Rot- und Weißweine aus dem Jura, Champagner, dunkle und helle Biere, Whisky.

## Herstellung

Die drei Milchbauern, die die Milch für diesen Morbier liefern befinden sich alle weniger als 20 Kilometer von der Käserei entfernt. Die frische Bio-Milch stammt von den Kuhrassen Montbéliarde oder französischem Simmental oder von Kreuzungen der beiden, wie bei Comté. Die rohe Milch wird in Kesseln mit Kälberlab dickgelegt. Nachdem der Käsebruch geschnitten wurde, formt der Käser die runden Laibe, trägt die Pflanzenkohleschicht auf und presst erneut. Anschließend wird der Käse in eine Salzlake aus unbehandeltem Meersalz gelegt und in mind. 45 Tagen zur Reifung gebracht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit Salzwasser gewaschen, gewendet und gepflegt. Dadurch entwickelt sich eine ausgeprägte Rotschmierrinde, die dem Käse seinen fein-würzigen Geschmack mit den charakteristischen, fruchtigen Aromen verleiht.

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\* (Rohmilch), Steinsalz, Lab, Milchsäurekulturen, Farbstoff: Pflanzenkohle

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, Milcheiweiß

# Bio Morbier AOP, 100g

Bio Morbier AOP



<b>Artikelnummer</b> 10544	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105449	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105442	<b>eco-ID</b> 302856	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche-Comté
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 45 %
Produzent	Vallée Verte
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 60 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	60 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mor.bjeh A.O.P.
------------	-----------------



## Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt, mindestens 45% Fett i. Tr.
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

# Bio Morbier AOP, 100g

Bio Morbier AOP



<b>Artikelnummer</b> 10544	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105449	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105442	<b>eco-ID</b> 302856	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1750 kJ / 422 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,2 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht ..... 0,1 kg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... LDPE

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** ..... mittelkräftig, vollmundig, Aromen von Rohmilch, Rotkultur, erdige Töne, typisch Morbier; Grundgeschmack: leichte Säure, fein herbe Noten, ausgewogen

**Geruch** ..... Butter, milchig, nach Rotkultur

**Konsistenz** ..... für einen Schnittkäse weich, geschmeidig, mineralisch