



Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn



Artikelnummer 18301	GTIN-Stück  4 046896 183010	GTIN-Verpackung 94046896183013	eco-ID 305121	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BON GOÛT



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SchafMILCH* (thermisiert), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab; Karamell* (Rohrzucker*, Wasser) auf der Rinde

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

In einer durch Weidelandschaft geprägten Mittelgebirgsregion in der Region Okzitanien befindet sich die auf rein biologische Produkte spezialisierte Käserei Lou Passou. Alles begann 1998, als ein Züchter und Käser damit anfang, selbst Käse aus Schafmilch biologischer Landwirtschaft herzustellen. Das Unternehmen hat sich im Laufe der Jahre sehr gut entwickelt, ist dabei jedoch immer seinen ursprünglichen Zielsetzungen treu geblieben, nämlich: die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft zu fördern sowie lokales Know-how zur Geltung zu bringen.



Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn



Artikelnummer

18301

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896183013

eco-ID

305121



Besonderheiten

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 Ultrahoherhitzung 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, wie z.B in Frankreich. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für die 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

Vollmundig, milchig und ausgewogen. Nussige, liebliche und fein erdige Aromen machen diesen Käse zum puren Genuss.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für einen jungen, milden Schafskäse wie den Douceur du Tarn ist ein spritziger, junger Weißwein aus der Auvergne ein passender Begleiter.

Herstellung

Der Käse wird nach dem Formen regelmäßig mit einer Mischung aus Wasser, Salz und Caramel eingerieben, wodurch die rötlich-braune Farbe und ein feiner süßlicher Geschmack entstehen. Zusätzlich können sich auf der Rinde Kolonien von Weiß-, Blau- und Grauschimmelkulturen (*Mucor*) entwickeln.

Schafmilch ist sehr wertvoll, da das Lacaune-Schaf nur 1,5 Liter Milch/Tag gibt. Die hochwertige Milch stammt ausschließlich von Höfen im Umkreis von 30 km Entfernung. Seinen Namen verdankt der Käse dem Fluss "Tarn", der durch die Region fließt. "Douceur" bedeutet "Weichheit" und bezieht sich auf seinen geschmeidigen Teig, der unter anderem durch die Auswahl der richtigen Käsekulturen entsteht.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn



Artikelnummer 18301	GTIN-Stück  4 046896 183010	GTIN-Verpackung 94046896183013	eco-ID 305121	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sonstige Hinweise

Stellungnahme zu Blauschimmelkolonien auf der Oberfläche des „Douceur du Tarn“

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten Sie informieren, dass es, aufgrund von produktionsbedingten Ursachen, auf der Oberfläche des „Douceur du Tarn“ zum Auftreten kleinerer Kolonien von Blauschimmelkulturen kommen kann. Der auftretende Blauschimmel wird bei der Produktion anderer Käse in der Käserei Lou Passou verwendet.

Trotz sorgfältigster Produktionsweise ist dem Hersteller eine sterile Abtrennung der Produktionsanlagen leider nicht möglich sodass eine luftgetragene Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann.

Sehen Sie bitte hierzu die beiliegende Stellungnahme des Herstellers.

Stellungnahme des Herstellers Lou Passou (Übersetzung)

Die Käserei Lou Passou ist seit jeher stark engagiert, wenn es um Bio-Produkte geht. Für uns handelt es sich dabei vor allem um eine „geistige Verfassung“. Obwohl wir sehr auf Hygiene achten (tägliches Reinigungsprotokoll, vorbeugendes Reinigungsprotokoll, Kontrollplan...) möchten wir Reinigungsmittel nicht unbedacht und vor allem nicht exzessiv einsetzen. Sie sind einerseits umweltschädlich und andererseits standardisieren sie die Käserinden.

Um eine möglichst natürliche Reifung zu erlangen, legen wir Wert auf eine gesunde „einheimische“ Milchflora, die auf die Oberfläche einwirkt und den Käse reift.

Seit jeher möchte die Käserei Lou Passou seinen Kunden ein breites Käsesortiment aus verschiedenen Käsegruppen anbieten. Dazu gehören Weich-, Blauschimmel- und Schnittkäse mit unterschiedlicher Reifung und Behandlung (Weißschimmel, gebürstet, gewaschen...). Dies erklärt auch, warum während der Reifung Schimmelsporen von einem Käse auf den anderen wandern können. Dieses Phänomen nennen wir „luftgetragene Kontamination“. Aus betriebstechnischen Gründen können wir darüber hinaus, auch bei bestem Hygieneregime eine derartige Kontamination nicht ausschließen. Dies stellt aber keinesfalls einen Fehler in unserem Käse dar.

Ich werde Ihnen jetzt jede einzelne Schimmelpilzkultur beschreiben:

-Penicillium-Schimmelpilzkultur: Ist ein weißer Flaum, mit einer mehr oder weniger dichten Konsistenz. Wir benutzen 5 verschiedene Stämme in unserer Produktion. Er ist sehr widerstandsfähig gegen Salz und dient oft dazu, die Entwicklung des Muccors (siehe unten) zu bremsen

-Geotrichum-Schimmelpilzkultur: Ist ein weißer Schimmel, glatthaariger als die Penicillium-stämme. Er entwickelt sich aber genauso schnell auf der Rinde. Wir benutzen 3 verschiedene Stämme.

-Penicillium Roqueforti: Seine Farbe ist blau oder grün, er verleiht unseren Blauschimmelkäse (Cassou bleu, Tomme bleue, Bleu du Masségros...) ihre typischen Eigenschaften. Er ist sehr flüchtig und setzt sich auf gerne auf der Rinde von anderen Käsen fest. Wir benutzen 3 Stämme.

-Hefen: Wir benutzen 6 Stämme. Diese sind für den Laien nicht unbedingt sichtbar. Sie nehmen jedoch an dem Gleichgewicht zwischen der Oberflächenflora teil. Sie bereiten die Käseoberfläche vor, damit sich der Schimmel richtig entwickeln wird.

Die letzte Schimmelpilzkategorie ist vielseitiger. Sie umfasst alle natürliche Hefen und Schimmelsporen die in unserer Milch und in der Käserei anwesend sind. Dazu gehört zum Beispiel der Muccor, den wir bei der Reifung unserer Ziegen-, Kuh-, und Schaftommes einsetzen. Die dabei entstehende Rinde ist eine natürliche Rinde. Diese weist je nach Jahreszeit verschiedene Farbtöne auf und ist von der Anzahl der Schimmelsporen abhängig.

Dieses Biotop ist ein bewusst gewolltes und lebendiges Gleichgewicht. Wir können leider nicht garantieren, dass sich eine Schimmelart, die für die Reifung eines bestimmten Käses eingesetzt wird, nicht auch auf einem anderen Käse befindet, obwohl sie dort nicht unbedingt erwünscht ist. Die sensorische Qualität des Käses ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Wir legen übrigens einen sehr großen Wert darauf garantieren zu können, dass alle Rinden verzehrbar sind, da es sich um naturgereifte Rinden handelt.

Allergiehinweise



enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß



Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn





Artikelnummer 18301	GTIN-Stück  4 046896 183010	GTIN-Verpackung 94046896183013	eco-ID 305121	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn



Artikelnummer 18301	GTIN-Stück  4 046896 183010	GTIN-Verpackung 94046896183013	eco-ID 305121	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Languedoc Rousillon
Milchart	Schaf
Süßung	Rohrohrzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 30 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bio Dusör dü Tarn
------------	-------------------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch hergestellt, mindestens 50% Fett i.Tr., mit Schafmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Bio Douceur du Tarn, 100g

Bio Douceur du Tarn



Artikelnummer 18301	GTIN-Stück  4 046896 183010	GTIN-Verpackung 94046896183013	eco-ID 305121	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1580 kJ / 381 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	LDPE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milchig-süß mit delikatem Schafmilcharoma, dezenter Rotkulturnote und Nuancen von Röstzwiebeln und Geräuchertem
Geruch	erinnert an Karamell, süß, reich nach Zitrusaromen
Konsistenz	weiche, geschmeidige Textur