

Bio Tommette de Yenne, 100g

Der Besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen



Artikelnummer

10571

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896105718

eco-ID

305122



Marke

BON GOÛT



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.

Bio Tommette de Yenne, 100g

Der Besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10571 | GTIN-Stück  4 046896 105715 | GTIN-Verpackung 94046896105718 | eco-ID 305122 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

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 ✓

Bio Tommette de Yenne, 100g

Der Besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10571 | GTIN-Stück  4 046896 105715 | GTIN-Verpackung 94046896105718 | eco-ID 305122 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 % ja |
| Lactosegehalt | <0,1 % |
| Produzent | Vallée Verte |
| 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) |

Qualität

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-003 |

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 |

Bio Tommette de Yenne, 100g

Der Besondere Rohmilchkäse aus den Savoyen



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10571 | GTIN-Stück  4 046896 105715 | GTIN-Verpackung 94046896105718 | eco-ID 305122 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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 0,1 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