





Mont d'Or AOP, 470g
Mont d'Or AOP



| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer 10350 | GTIN-Stück  4 046896 103506 | GTIN-Verpackung 14046896103503 | eco-ID 305566 |  |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH (ROHMILCH)*, Salz, Milchsäurekulturen, Lab.

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

Der "Mont d'Or" oder auch "Vacherin du Haut-Doubs" wie er genannt wird ist eine herkunftsgeschützte Spezialität aus Frankreich. "Vacherin" war der Käse der "Vachers", was übersetzt Kuhhirte bedeutet. Er wurde von Bauern hergestellt, die aus der Wintermilch kleine Käse herstellten, während die Frühlings- und Sommermilch für den Comté bestimmt waren. Im Winter gaben die Kühe weniger Milch und der Zugang zur Käserei wurde durch das raue Klima erschwert. So stellten die Züchter auf dem Hof kleine Käse für den Eigenbedarf her.

Besonderheiten

Mont d'Or ist einer der letzten französischen Saisonkäse. Er wird vom 15. August bis 15. März hergestellt und dann vom 10. September bis 10. Mai vermarktet.





Mont d'Or AOP, 470g
Mont d'Or AOP



| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer 10350 | GTIN-Stück  4 046896 103506 | GTIN-Verpackung 14046896103503 | eco-ID 305566 |  |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Rezept, Zubereitung

Mont d'Or lässt sich ganz einfach zubereiten: Die Rinde kreuzförmig einschneiden. Den Käse 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft) erwärmen und dann 10 Minuten mit dem Grill überbacken.

Klassische Beilagen zu einem Mont d'Or sind knuspriges Baguette oder Pellkartoffeln. Wenn man es abwechslungsreicher liebt kann man ihn beispielsweise folgendermaßen kombinieren, mit

- knackigen Gemüsen und grünen Salaten
- gerösteten Brotwürfel, die mit Knoblauch abgerieben sind
- frischen oder getrockneten Feigen sowie Datteln
- einer Toast-Hawaii-Variante aus Ananas und Schinken
- kleinen Salamisticks zum Hineindippen

Den Käse selbst kann man vor dem Überbacken selbstverständlich je nach Vorliebe noch verfeinern mit:

- Knoblauchsticks
- Wein oder Kirschwasser
- Honig oder Ahornsirup, Thymian und einem Lorbeerblatt

Wer es gewürzt mag kann den Mont d'Or nach dem Überbacken je nach Geschmack entweder mit Paprika oder frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Herstellung

Mont d'Or ist ein Rohmilchkäse, der aus Milch hergestellt wird, die weder thermisiert noch pasteurisiert wird und niemals 40 °C überschreitet. Der Bruch wird in zylindrische Formen gepresst, dann aus der Form genommen und mit einem Fichtenholzring umringt. Der zarte Käse mit brüchiger Rinde wird während der Reifezeit von mindestens 21 Tagen fast täglich gewendet und mit Salzwasser gewaschen.

Das Harz des Fichtenholzrings verleiht dem Käse seinen charakteristischen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer 10350 | GTIN-Stück  4 046896 103506 | GTIN-Verpackung 14046896103503 | eco-ID 305566 |  |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Saisonartikel | Weihnachten, Winter |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | ja |
| Heufütterung | ja |
| Wärmebehandlung | keine |
| Wärmebehandlung Käse | keine Wärmebehandlung |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Käsegruppe AT | Weichkäse |
| Fett i. Tr. | 50 % |
| Produzent | Vallée Verte GmbH |
| Fettgehaltsstufe | Fettstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | mind. 21 Tage |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 1 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Edelschimmel weiß, essbar |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 21 Tag(e) |
| Grund für Version | Füllgewicht |

Qualität

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-003, FR-BIO-01 |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Französischer Weichkäse, mindestens 50% Fett i.Tr. |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1264 kJ / 303 kcal |
| Fett | 25 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 16 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 18 g |
| Salz | 1,4 g |



Mont d'Or AOP, 470g
Mont d'Or AOP



| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer 10350 | GTIN-Stück  4 046896 103506 | GTIN-Verpackung 14046896103503 | eco-ID 305566 |  |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
 Verpackungsmaterial Holz, PP

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack vollmundig, sahnig, Wald- und Fichtenholznoten, feinerbe Nuancen
 von Gerbstoff
Geruch nach Champignon, Wald und Fichtenholz
Konsistenz weicher, cremiger Teig in einer festen Rinde