



Artikelnummer 22500	GTIN-Stück  4 046896 225000	GTIN-Verpackung 93760104010212	eco-ID 320314	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel



Allgemeines

Die Geschichte seiner Herstellung reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Bereits damals wurde der "Bleu du Vercors-Sassenage AOP" von den Lehnsherren von Sassenage als Steuer eingefordert und in Sassenage verkauft. Schnell erlangte dieser Käse auch außerhalb des geografischen Gebiets Bekanntheit und wurde über die Jahrhunderte hinweg intensiv gehandelt, sowohl in Frankreich als auch im Ausland.

Die Herkunft dieser Spezialität ist der Vercors, ein durch tiefe Täler begrenzter Gebirgsstock in der Region Auvergne-Rhone-Alpes, Nahe Grenoble. Der Vercors ist geprägt von senkrechten Felsklippen, majestätischen Felskesseln, großen Plateaus, dichten Wäldern, einzigartigen Schluchten und saftigen Weiden mit einer außergewöhnlichen Flora und Fauna.

Die Spezialität wird von einer Genossenschaftsmolkerei hergestellt, die bereits 1956 gegründet wurde. Nachdem sie mehrere Jahre lang zu einem großen Milchkonzern gehörten, haben sich die Milcherzeuger im Oktober 2003 zusammengeschlossen, um die Geschäftsführung zu übernehmen. Aus Leidenschaft für ihren Beruf und zum Schutz ihres Territoriums verpflichten sich die Genossenschaftsmitglieder der Region und der Käseherstellung, um ihre Zukunft aufzubauen.

Besonderheiten

Das Besondere am "Bleu du Vercors-Sassenage" liegt in seiner langen Tradition und der einzigartigen Herstellungsmethode, die bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann. Diese Jahrhunderte alte Expertise verleiht dem Käse seinen unvergleichlichen Geschmack und seine besondere Qualität.

Kurzbeschreibung

Ein milder, zartschmelzender Edelpilzkäse, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung



Erleben Sie mit jedem Bissen die unverkennbare Verbindung zwischen dem Vercors-Bergmassiv und diesem außergewöhnlichen Käse. Tauchen Sie ein in die Traditionen und die reiche Natur dieser einzigartigen Region. Der "Bleu du Vercors-Sassenage" ist mehr als nur ein Käse - er ist ein Stück Geschichte und Naturgenuss in jedem Bissen. Der "Bleu du Vercors-Sassenage AOP" lässt sich vielseitig genießen: Pur in kleinen Stücken, auf einem Käsebrett mit anderen Köstlichkeiten, in Salaten für eine herzhaft Note, auf frischem Brot als Brotaufstrich, in Saucen schmelzen lassen, zum Überbacken von Gerichten, mit süßen Früchten kombiniert.



Bleu du Vercors-Sassenage AOP, 4,25kg

Bleu du Vercors AOP



Artikelnummer 22500	GTIN-Stück  4 046896 225000	GTIN-Verpackung 93760104010212	eco-ID 320314	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

In dieser geschützten, natürlichen Umgebung des regionalen Naturparks Vercors grasen die Kuhrassen Montbéliardes, Abondance und Villardes auf Weiden, die mehr als 800 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die Bergmilch, die hier gewonnen wird hat einen fruchtigen Geschmack, ist reichhaltig und bestens für die Käseherstellung geeignet.

Die Genossenschaft setzt auf eine umfassende, schonende, vernünftige und umweltfreundliche Landwirtschaft. Sie setzt auf moderne Produktionswerkzeuge und erfüllt selbstverständlich die Standards für Hygienekontrollen und Lebensmittelsicherheit. Trotzdem hat sie die traditionelle Herstellung beibehalten, bei der die Käse authentische, duftende Aromen der Region erhalten.

Die einzigartigen Eigenschaften des "Bleu du Vercors-Sassenage" resultieren aus den speziellen Herstellungsschritten. Die Größe der Bruchkörner, das Rühren in Kombination mit Ruhezeiten und die Reifung unter besonderen Bedingungen tragen dazu bei, dass dieser Käse seine charakteristische schmelzende Konsistenz und den milden Blauschimmelgeschmack erhält.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Milchsäurekulturen, Meersalz, tierisches Lab, Penicillium Roqueforti, Reifungskulturen

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, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 22500	GTIN-Stück  4 046896 225000	GTIN-Verpackung 93760104010212	eco-ID 320314	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Käsegruppe CH	weich
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 20 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,4 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, 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	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP / AOC Siegel

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch hergestellt, mindestens 48% Fett i. Tr.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Bleu du Vercors-Sassenage AOP, 4,25kg

Bleu du Vercors AOP



Artikelnummer 22500	GTIN-Stück  4 046896 225000	GTIN-Verpackung 93760104010212	eco-ID 320314	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1523 kJ / 367 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,4 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	4,25 kg
-------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milder Blauschimmelgeschmack, der weder zu bitter, noch zu salzig, noch zu säuerlich ist; feine Haselnuss- und Unterholzaromen
Konsistenz	gleichmäßig, zergeht auf der Zunge