

## Artikelnummer

20324

## GTIN-Stück



## GTIN-Verpackung

13422290000227

## eco-ID

339123



## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Allgemeines

Inmitten der sanften Hügellandschaft des Loiretals, nahe der historischen Stadt Chinon, liegt die familiengeführte Ferme Le Vazereau – ein Ort mit Herz, Geschichte und echter Leidenschaft für Käse. Seit 1959 widmet sich die Familie Vazereau der Herstellung traditioneller Ziegenkäse – heute in vierter Generation.

In dieser Idylle spiegelt der kleine Crottin die Natur und das Terroir rund um die Ferme Le Vazereau wider. Der Crottin ist nicht nur eine Spezialität der Loire-Region, sondern ein echtes Käsewunder für alle, die feine, authentische Käse lieben.

## Besonderheiten

Der Crottin Bio „Le Vazereau“ ist ein echter Fermier-Käse, also direkt auf dem Hof hergestellt – von der Milchgewinnung bis zur Reifung alles in einer Hand. Das garantiert absolute Frische, kurze Wege und einen unverfälschten Geschmack, der das Terroir der Loire-Region widerspiegelt. Seine kompakte Größe, die feine Naturrinde und der wandelbare Charakter machen ihn zu einem kleinen, aber ausdrucksstarken Käse mit großem Wiedererkennungswert.

## Kurzbeschreibung

Der Crottin ist ein kleines Käsewunder aus der Loire – in echter Hof-Handarbeit gefertigt und ein vollmundiges Geschmackserlebnis für Genießer und Entdecker\*innen!

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern





**Artikelnummer**

20324

**GTIN-Stück**



3 422290 000220

**GTIN-Verpackung**

13422290000227

**eco-ID**

339123



## Qualität, Kontrolle, Labels

### Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01

## Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

### Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Crottin fermier
	Produzent.....	SARL VAZEREAU
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Crottin fermier
	Aussprache.....	Kro-ttähn fär-mjee

### Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Frankreich (FR)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Frankreich
	Verarbeitungsland.....	Frankreich
	Verpackungsland.....	Frankreich
	Region.....	Centre-Val de Loire, Département Indre-et-Loire

### Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen	Zutatenlegende ecoinform.....	ja
--	-------------------------------	----

### Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben	Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
	Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit Rohmilch hergestellt. Mit Ziegenmilch hergestellt.
	Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	französischer Weichkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.

### Inverkehrbringer

Inverkehrbringer	Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
	E-Mail Inverkehrbringer.....	info@vallee-verte.de

**Artikelnummer**

20324

**GTIN-Stück**



3 422290 000220

**GTIN-Verpackung**

13422290000227

**eco-ID**

339123



## Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

### Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu  
Nährwerten &  
Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g	Energie kJ / kcal.....	1410 kJ / 340 kcal
	Fett.....	27,4 g
	davon gesättigte Fettsäuren.....	18,5 g
	Kohlenhydrate.....	1,06 g
	davon Zucker.....	1,06 g
	Eiweiß.....	20,9 g
	Salz.....	1,26 g

## Warengruppenspezifische Angaben

### Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit	Wärmebehandlung.....	keine
Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen	Süßung.....	nicht gesüßt
	Salz.....	1,26 %
	Salzart.....	Meersalz jodiert
Angaben speziell für Milchprodukte	Milchart.....	Ziege
	Rohmilch.....	ja
	Homogenisiert.....	nein
Angaben speziell für Käse	Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
	Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
	Fett i. Tr.....	50 %
	mindestens.....	ja
	Art der Reifung.....	schimmelgereift
	Reifezeit Text.....	10 Tage
	Labart.....	Ziegenlab
	Rinde verzehrbar.....	ja
	Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit.....	10 Tag(e)	
Angaben speziell für Käse in Deutschland	Käsegruppe.....	Weichkäse
	Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Angaben speziell für Käse in Österreich	Käsegruppe AT.....	Weichkäse
	Fettgehaltsstufe AT.....	Rahmstufe

**Artikelnummer**

20324

**GTIN-Stück**



3 422290 000220

**GTIN-Verpackung**

13422290000227

**eco-ID**

339123



## Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	ausgesprochen mild und zurückhaltend, der Duft deutlich präsenter als der Geschmack, frisch und leicht milchig
Geruch.....	ländlich geprägtes Aroma mit fruchtigen Anklängen
Konsistenz.....	außergewöhnlich leicht und luftig; zart schmelzend wie frischer Pulverschnee

## Logistik

### Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE  
(VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,06 kg

Verpackung und weitere  
Eigenschaften der VE  
(VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stick