



# Comté AOP Vallée Verte, 4,5kg

Comté AOP Vallée Verte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15134: V2	94046896001812	94046896151340	345675	

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Allgemeines

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern in der Region Franche-Comté zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger\*innen mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung im Kupferkessel haben sich bis heute erhalten. Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse einen Herkunftsschutz.

Die Weiden im Herstellungsgebiet sind bis zu 1500 Meter hoch gelegen und haben eine reiche Flora, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Dort grasen die einheimischen Kuhrasen deren Milch frisch verarbeitet wird, deshalb müssen sich die Käsereien in einem Umkreis von 25 km befinden. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Nach der Herstellung der Comté-Laibe, die genauen Regeln folgt, werden die Käse bei Affineur\*innen gereift.

## Besonderheiten

Nachdem der Comté-Laib in den fachmännischen Händen des Affineurs gereift wurde, wird jeder einzelne Laib von einer Expertenkommission begutachtet. Nach einem Punktesystem werden der Gesamteindruck, die Qualität der Rinde und des Käseteigs, die Textur und der Geschmack bewertet. Es können maximal 20 Punkte erreicht werden. Bei mehr als 15 Punkten erhält der Comté eine grüne Banderole, sie steht für die höchste Qualität. Von 13-15 Punkten ist die Banderole braun. Werden weniger Punkte erreicht darf der Käse nicht als Comté verkauft werden.

## Kurzbeschreibung

Der klassische, französische Rohmilch-Bergkäse. Sein Geschmack ist fein-nussig und fruchtig. Ein Alleskönner in der warmen und kalten Küche. Ein Muss auf jeder Käseplatte.


## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Comté AOP Vallée Verte, 4,5kg  
Comté AOP Vallée Verte



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15134: V2	94046896001812	94046896151340	345675	

## Rezept, Zubereitung

In der Region serviert man Comté pur oder in vielfältigen Varianten vom Aperitif bis zum Käse-Dessert sowie im Fondue. Auf [www.comte.de](http://www.comte.de) gibt es zahlreiche, köstliche Rezeptideen.

Comté mit Anchovis

Lassen sich fischige Noten wirklich gut mit einem Käse wie dem Comté paaren? Die Antwort finden Sie, wenn Sie ein Anchovis-Filet auf eine dünne Scheibe jungen COMTÉ mit eher fruchtiger Note legen. Diese Kombination, die einem spanischen Tapa entlehnt ist, wird Sie zweifellos begeistern.

Getränke:

Barolo, Bier, Champagner, Rauchtee, roter Tee

Quelle Inspirationen: [comte.de](http://comte.de)

## Herstellung

Comté AOP darf ausschließlich aus Kuhrohmlch hergestellt werden. Zur Wahrung seiner Qualität sind die Schritte seiner Herstellung, wie die Lagerung der Milch, die zulässigen Milchfermente und die Art des Labs genau festgelegt. Sogar der Käsekessel unterliegt gesetzlichen Bestimmungen.

Die Herstellung der Käselaibe muss von Hand erfolgen, damit der/die Käser\*innen ihr Fachwissen einbringen können. Die Merkmale der Käselaibe sind jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand ihres Fachwissens entscheiden die Affineur\*innen, wie die Käse gereift werden. In ihren Händen werden die Laibe leidenschaftlich gehegt und gepflegt und reifen in 12 Monaten zu kulinarischen Meisterwerken heran.

Der Geschmack des Comté AOP ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe Comté hundertprozentig identisch sind.

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten


Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
15134: V2	94046896001812	94046896151340	345675	

## Zutaten

KUHMILCH\* (Rohmilch), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches 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.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne-Franche-Comté
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	hart
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 5 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	5 Monat(e)
Grund für Version	Sonstige: Bezug mit unseren Gtins nun von etikettiert von Hersteller direkt

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15134: V2	94046896001812	94046896151340	345675	

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Komteh Wallee Wärt
------------	--------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt, Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1774 kJ / 428 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	4,5 kg
-------------	--------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff, Papier

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig, süß, umami; erinnert an Aprikose, Vanille und Haselnuss; Je nach Jahreszeit verschieden.
Geruch	ausgeprägte Rohmilchnote mit Nussaroma
Konsistenz	bissfest, samtig, wunderbares Mundgefühl