



Brebis Bio, 800g

Der frische Schafweickäse aus Südfrankreich



Artikelnummer 10360	GTIN-Stück  3 760013 200213	GTIN-Verpackung 93760013202340	eco-ID 43163	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde

Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

SCHAFSMILCH*, Meersalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Edelspilzkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Die Heimat der Fromagerie La Lémance ist das Département Lot-et-Garonne im Südwesten Frankreichs, wo sich der Lot, ein Nebenfluss der Garonne, und die Hochebene des Quercy begegnen. Mit dem Ziel, traditionelle Käsesorten zu fördern, wurde die Käserei 1997 in Montayral gegründet. Die Herstellung findet in gekonnter Verbindung von traditioneller Rezeptur und dem 'Savoir-faire', dem Wissen über die Käseherstellung, statt. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen 30 Mitarbeiter die täglich 20.000 Liter Milch zu Käse verarbeiten.

Ebenso wie die regionale Herkunft spielt das Know-how der Käseherstellung eine wesentliche Rolle. Die Käsemeister arbeiten noch immer nach traditionellen Methoden. Diese beiden Faktoren rechtfertigen nicht zuletzt die große Anerkennung welche die Käserei und ihre Produkte auf internationaler Ebene genießen.

Besonderheiten

Der Brebis Schafsweickäse kombiniert die Jugendlichkeit eines Frischkäses mit der Champignon-Note eines zarten Edelspilzes. Aufgrund seiner Frische sollte der Käse kühl serviert werden. Im Laufe der Reifung entwickelt der Schafsweickäse Brebis ein deftiges Aroma.

Kurzbeschreibung



siehe www.vallee-verte.de



Brebis Bio, 800g

Der frische Schafweickäse aus Südfrankreich



Artikelnummer 10360	GTIN-Stück  3 760013 200213	GTIN-Verpackung 93760013202340	eco-ID 43163	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Je cremiger der Käse, desto mehr Säure darf der Wein haben. Als passende Weinbegleiter werden trockene oder halbtrockene Weißweine wie Pecorino "Civitas" Terre de Chienti IGP oder jugendlich frischer Grauburgunder, sowie Rotweine und sogar Rosé empfohlen.

Herstellung

Der Schafweickäse Brebis wird nach dem Originalrezept des Pérail hergestellt, dessen Teig sich leicht gelblich, zart und cremig präsentiert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis 6°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 2°C bis max. 6 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10360	GTIN-Stück  3 760013 200213	GTIN-Verpackung 93760013202340	eco-ID 43163	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	0,7 %
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 14 Tage
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,2 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Aquitaine (Lot et Garonne)
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	8 Tag(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Bröbie Bio
-----------------	------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Weichkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 10360	GTIN-Stück  3 760013 200213	GTIN-Verpackung 93760013202340	eco-ID 43163	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1055 kJ / 255 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier, PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß, frisch, mild-säuerlich, angenehme Schafsmilchnote
Geruch	frisch, mild, pilzartig, hefig, charakteristisch nach Schafmilch
Konsistenz	weich, cremig, mit zartem Schmelz und langanhaltendem Mundgefühl.

