

<b>Artikelnummer</b> 10510	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105104	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105107	<b>eco-ID</b> 43171	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte

## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH (RohMILCH)\*, Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen; Edelschimmelkulturen, Rotschmierekulturen auf der Rinde

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

Reblochon fermier AOP ist der savoyische Käse par excellence. Diesen rahmigen halbfesten Schnittkäse aus der Haute Savoie verdanken wir der Gewitztheit der Bauern im 14. Jahrhundert: Zu jener Zeit bezahlten diese ihre Pacht mit einem Teil ihrer Milchproduktion, dem sogenannten ´fruit´. Wenn nun die Landbesitzer kamen, um die Milch abzumessen, molk der Bauer seine Kühe nur zum Teil, um den Pachtanteil niedrig zu halten. Sobald der Eigentümer den Bauernhof verlassen hat, wurden die Kühe ein zweites Mal gemolken. Diese sehr fetthaltige Milch aus dem zweiten Melkvorgang war das Ergebnis der ´Rebläche´ (Milchbetrug) und diente zur Herstellung des Reblochon.

Heute wird der zart-schmelzende Rohmilchkäse mit der orange-gelben Rinde mit samtigen Weißschimmel ganz offiziell hergestellt, die traditionelle Herstellung und die Rezeptur sind aber gleich geblieben. Noch immer darf die Milch nur von den drei örtlichen Rinderrassen Abondance, Montbéliard und Tarine stammen, und auch die Produktionsregion ist ganz genau eingegrenzt. Damit dies auch gewährleistet wird, hat der Reblochon 1976 den (AOC/AOP) Herkunftsschutz erhalten. Durch seine sahnige Milde passt der Reblochon hervorragend zum knusprigen Frühstücksbrötchen, doch auch geschmolzen in Aufläufen oder anderen warmen Gerichten macht er sich sehr gut.

Der Name Reblochon ist ein alter savoyischer Ausdruck für ´ein zweites Mal melken´.





# Reblochon fermier AOP, 450g

Der Reblochon aus Rohmilch



<b>Artikelnummer</b> 10510	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105104	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105107	<b>eco-ID</b> 43171	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Le Farto de Thônes - der Meisteraffineur hat sich auf die Veredlung von Käse aus der Region Savoie spezialisiert. Etwa 70 streng ausgewählte Bergbauern produzieren ihre Käse in traditioneller Handarbeit nach überlieferten Rezepten. Zwischen Mai und Oktober weiden die Tiere auf den saftigen Almwiesen am Fuße der Voralpen (Aravis-Massiv). Im Winter ziehen die Bauern mit ihren Kühen zurück ins Tal. Die artisanale Herstellung des Reblochon fermier AOP finden traditionell auf den familiengeführten Bauernhöfen statt. Le Farto übernimmt die traditionelle Affinage (Lagerung und Verfeinerung) auf alten Kiefernholzern.

## Kurzbeschreibung

Bauernhof-Käse. Immer cremig, vollmundig, nach Butter und Milch. fein herb im Abgang. Duft nach Urlaub auf dem Bauernhof.

## Rezept, Zubereitung

Durch seine zart-schmelzende Textur ist der Reblochon der ideale Frühstückskäse. Aber auch geschmolzen in Aufläufen oder anderen warmen Gerichten bereichert er jede Mahlzeit um eine nussige Note.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als spritzige Begleiter eignen vor allem Weißweine aus der gleichen Region bspw. eine Crépy, Mondeuse blanche oder einem Roussette de Savoie. Diese aromatische Weißweine aus der Savoie sind weitestgehend unbekannt, obwohl sie hervorragend mit den verschiedenen Käsen der Region harmonisieren. Wer Rotweine bevorzugt sollte fruchtige Sorten wie den Beaujolais wählen.

## Herstellung

Bei der Herstellung von Reblochon wird nur Milch von örtliche Kuhrasen (Abondance, Tarine und Montbéliarde) verwendet, die sich vorwiegend von den Gräsern und Kräutern ernähren und die ohne Silagen gefüttert werden, so dass sich der Einfluss der Alpenflora verstärkt. Es wird nur die fettreichere zweite Milch aus dem Melkvorgang am Nachmittag verwendet. Die Rohmilch muss spätestens 24 Stunden nach dem Melken verarbeitet werden. Ob die Milch von einer einzigen Herde oder von verschiedenen Herden stammt, erkennt man an der essbaren Marke aus Eiweiß, die sich auf dem Reblochon befindet: Eine grüne Marke bedeutet, dass die Milch von einer einzigen Herde stammt und in einem bäuerlichen Betrieb verarbeitet wurde, eine rote Marke bezeichnet Milch von verschiedenen Herden, die vermischt und in einer großen Molkerei oder einer Kooperative verarbeitet wurde. Reblochon reift in natürlichen Kellern für mindestens drei bis acht Wochen, wobei er jeden zweiten Tag gewendet und mit Salzwasser gepflegt wird.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
10510	 4 046896 105104	94046896105107	43171	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Haute Savoie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 3 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Rö.blö.schong Fermiäh
------------	-----------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
10510	 4 046896 105104	94046896105107	43171	

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1346 kJ / 325 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,2 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	delikater vollmundiger Geschmack mit feinen Aromen nach Nüssen, Butter und Bergmilch
Geruch	frisch, mild, fein-würzig
Konsistenz	speckige, sahnige, zart-schmelzender Textur

