



Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP



Artikelnummer 10511	GTIN-Stück  4 046896 105111	GTIN-Verpackung 14046896105118	eco-ID 43172	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (RohMILCH), Milchsäurekulturen, Meersalz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, 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.

Allgemeines

Das geografische Gebiet des Reblochon AOP besteht aus mächtigen Gebirgsformationen und umfasst zwei Drittel des Departements Haute-Savoie in mehr als 500 m Höhe und einige Gemeinden im Departement Savoie.

Die Geschichte seiner Herstellung ist der Gewitztheit der Bauern im 13.-14. Jahrhundert zu verdanken: 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. Mit zunehmender Geldwirtschaft im 18. Jh. rückte der Reblochon, der ursprünglich aus der Schwarzkäserei entstanden war, ins Bewusstsein der Öffentlichkeit und fand so den Weg insbesondere auf die Tische von Bürgertum, Klerus und Adel.





Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP



Artikelnummer 10511	GTIN-Stück  4 046896 105111	GTIN-Verpackung 14046896105118	eco-ID 43172	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Je nach Saison können sich auf der samtigen, glatten Weißschimmelrinde rosa-, gelb- und orangefarbene, grüne aber auch gräulich bis schwarze Schimmelpilzpunkte oder Ausprägungen bilden. Der Name Reblochon leitet sich von "reblocher" ab (nachmelken) und dem savoyischen Dialektwort "rablassa" (plündern).

Kurzbeschreibung

Cremiger AOP-Käse aus Savoyen. Sein Geschmack ist milchig, buttrig mit fein herbem Abgang. Ob als Ofenkäse oder auf einer Käseplatte. Immer ein Genuss.

Rezept, Zubereitung

Tartiflette

1 Reblochon | 1 kg gekochte Kartoffeln | 200 g geräucherter Speck | 2 große Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 10 cl Weißwein | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Muskatnuss | 20 cl Crème fraîche | Schnittlauch

Kartoffeln in Scheiben in eine Auflaufform geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln (falls gewünscht Speck) und Weißwein würzen. Frisch gemahlene Muskatnuss ergänzen. Den Reblochon horizontal halbieren, mit der cremigen Seite auf die Kartoffeln legen und 30 Min. bei 200°C überbacken. 10 Min vor Ende die Crème fraîche über das Gericht geben. Vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch bestreuen. Mit grünem Salat servieren.

Weißweine aus der Region: Crépy, Mondeuse blanche oder ein Roussette de Savoie. Wer Rotweine bevorzugt: Beaujolais

Quelle Inhalte: <https://ec.europa.eu/>

Herstellung

Im französischen Département Haute-Savoie in der Region Rhône-Alpes liegt auf einer Höhe vom 834 m über dem Meeresspiegel das Dorf Arbusigny. Hier liegt eine der 3 Käsereien der Cooperative „Fruitieres des Bornes“, die insgesamt 5,8 Mio. Liter Milch von 27 Milchlieferanten verarbeitet. Jeden Morgen und Abend liefern die Bauern unmittelbar nach dem Melken die noch warme Milch an die Käserei. Dieses traditionelle Ritual nennt man „La coulée“. Noch immer darf die Milch nur von den drei örtlichen Rinderrassen Abondance, Montbéliard und Tarentaise stammen.

Die Rohmilch wird auf eine Temperatur von 33°-36°C erwärmt und mit tierischem Lab und Milchsäurekulturen eingelabt. Der so gewonnene Bruch wird daraufhin mit einer Käseharfe auf Reiskorngröße zerkleinert, bevor er von Hand vorsichtig in seine Käseformen geschöpft und für 8 Stunden gepresst wird. Daraufhin werden die Laibe in ein Salzbad eingelegt, wodurch der Käse die nötige Salzkonzentration im Teig erhält. Schließlich kommen die Laibe für eine Woche in den Trockenraum bevor sie ihren Weg in die Reiferäume antreten. Die Reifung erfolgt mind. 18 Tagen bei 12° Celsius. Während dieser Zeit wird der Reblochon täglich gewendet und die Rinde sorgsam gepflegt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-6 °C lagern

Sonstige Hinweise

Das Amtsblatt der Europäischen Kommission zum Reblochon AOP ist 10 Seiten lang. Das zeigt, wie umfangreich die Vorgaben zum Herkunftsschutz dieses Käses sind.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein



Reblochon de Savoie AOP, 450g
Reblochon de Savoie AOP




Artikelnummer 10511	GTIN-Stück  4 046896 105111	GTIN-Verpackung 14046896105118	eco-ID 43172	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10511	GTIN-Stück  4 046896 105111	GTIN-Verpackung 14046896105118	eco-ID 43172	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes
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
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 %
Produzent	ja
Lactosegehalt	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	0,01 %
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	Mind. 18 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	1,3 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	ja
Käseform	Edelschimmel und Rotschmiere
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	18 Tag(e)

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 Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Rö.blo.schong
------------	---------------

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

Artikelnummer 10511	GTIN-Stück  4 046896 105111	GTIN-Verpackung 14046896105118	eco-ID 43172	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1350 kJ / 326 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milchig-süß nach frischem Rahm, ausgewogen, mit einer feinen Säure und Aromen nach Haselnuss
Geruch	animalisch, ausgeprägt nach Milch mit milder Säure und feinem Hefe-Aroma
Konsistenz	weich, homogen, speckig, glatt, mit cremiger Textur

