Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10511	4 046896 105111	14046896105118	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 "Reblâche" (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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:30

Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10511	4 046896 105111	14046896105118	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 Rousette 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 Amtblatt der Europäischen Kommission zum Reblochon AOP ist 10 Seiten lang. Das zeigt, wie umfangreich die Vorgaben zum Herkunftsschutz dieses Käses sind.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:30

Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP

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

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:30

Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10511	4 046896 105111	14046896105118	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 48 %
mindestens ... ja
Produzent ... Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt ... 0,01 %
Fettgehaltsstufe ... Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT ... Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH ... Vollfettstufe
Art der Reifung ... rindengereift
Reifezeit Text ... Mind. 18 Tage
Labart ... Kälberlab
Salz ... 1,3 %
Salzart ... Meersalz
Rinde verzehrbar ... ja
Rinde ... Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform ... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit ... 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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:30

Reblochon de Savoie AOP, 450g

Reblochon de Savoie AOP

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:30