





Meule de Savoie, 35kg
Meule de Savoie



Artikelnummer 10605	GTIN-Stück  3 509480 000058	GTIN-Verpackung 93309480000051	eco-ID 43181	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), unbehandeltes 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.



Allgemeines

Im Herzen von Rhône-Alpes, im Département Savoie, weniger als eine Stunde von Lyon und Grenoble entfernt, befindet sich inmitten einer malerischen Landschaft am Fuße des Berges 'Dent du Chat' die 'Coopérative Laitière de Yenne'.

Eingebettet zwischen Flüssen, Seen, Bergen und weiten Weiden, ist die Natur hier großzügig und bietet noch erhaltene Räume von außergewöhnlicher Vielfalt. Die Milchwirtschaft hat hier im Wirtschaftsleben der Alpen einen wichtigen Platz. Auf den ausgedehnten Weiden der Südhänge grasen die einheimischen Milchkühe, die für ihre Widerstandskraft, ihre Geländegängigkeit und - natürlich - ihre ausgezeichnete Milch bekannt sind, eine reiche Flora.

Besonderheiten

Das Wort "Meule" bezeichnet im Allgemeinen einen Mühlstein vom Müller zum Mahlen des Getreides. Große Käseräder werden in Frankreich auch als "Meule" bezeichnet. So große "Mühlrad-Käse" werden in Bergregion als Vorratshaltung für lange, harte Winter hergestellt.

Kurzbeschreibung

Cremig zarter Käseteig. Fein nussig mit überraschenden Fruchtnoten. Einfach pur genießen.



Meule de Savoie, 35kg
Meule de Savoie



Artikelnummer 10605	GTIN-Stück  3 509480 000058	GTIN-Verpackung 93309480000051	eco-ID 43181	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Gerolltes Käseomelett

Zutaten für 4 Personen: 10 Eier | 6 EL geriebener Meule de Savoie | Olivenöl | Salz | Pfeffer

Verrühren Sie die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Teilen Sie die Zubereitung in 4 Schalen auf. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Geben Sie die Menge einer Schale in die Pfanne und lassen sie das Omelett von beiden Seiten fertig braten. Bestreuen Sie das heiße Omelett mit Käse und rollen sie es auf. Nehmen sie es aus der Pfanne servieren Sie es. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Omeletts und servieren Sie am besten einen grünen Salat dazu.

Er passt gut zu Kartoffelpüree, geschmortem Wirsingkohl und gegrillter Polenta. Außerdem wird er geschmolzen gern für die Zubereitung von Gnocchi und Nudeln verwendet.

Quelle Inhalte: Hersteller

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu Meule de Savoie passt sowohl ein körperreicher, lieblicher Weißwein wie Recioto di Soave und Breganze Torcolato oder ein körperreicher Rotwein wie Bordeaux und Barbaresco.

Herstellung

Die "Coopérative de Yenne" sammelt ihre Milch von 52 Höfen und beschäftigt 44 Mitarbeiter*innen. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung moderner Technologie mit traditioneller Herstellungsweise und meisterhafter Affinage. Durch dieses alte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Die frische Milch wird täglich verarbeitet. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten und bis auf ca. 50° Celsius erwärmt. Der Bruch wird danach geformt und etwa 12 Stunden gepresst. Der Käse lagert mindestens 6 Monate in feuchten Kellern aus Naturstein. In dieser Zeit wird er regelmäßig mit Salzlake gepflegt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise



Aufgrund seiner Herstellungsweise, Lagerung und Reifedauer ist er eine gute Alternative zu einem jungen Comté.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 10605	GTIN-Stück  3 509480 000058	GTIN-Verpackung 93309480000051	eco-ID 43181	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes (Savoie)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	0,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 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 Bezeichnungen

Aussprache	Möhl dö Sawoa
------------	---------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 10605	GTIN-Stück  3 509480 000058	GTIN-Verpackung 93309480000051	eco-ID 43181	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1685 kJ / 406 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	26 g
Salz	0,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig, mild, mit feinem Nuss-Karamell-Aroma
Geruch	milchig, fein-würzig
Konsistenz	bissfest, geschmeidig-weich, zart-schmelzend

