



<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## 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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## 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



Meule de Savoie, 2,5kg  
Meule de Savoie



<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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.

## Sonstige Hinweise

Der "Mont du Chat" ist ein Berg der auf 1.390 m Höhe gipfelt. Der Peak hat die Form eines Hundes und der Begriff "Katze" hat die sehr alte Bedeutung von "Passage" wie im "Nadelöhr". Der Legende nach hat sich eine Katze auf einem Felsvorsprung vom "Dent du Chat" niedergelassen, von wo aus sie Reisende terrorisierte, die den Pass überquerten. Wagt man sich auf den Berg hat man einen atemberaubenden Panoramablick auf den Mont Blanc, die Vanoise, die Bauges, die Belledonne und die Chartreuse. Die Überquerung des Passes führt zum Savoyer Vorland und zur Gemeinde Yenne.

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid.

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.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß



## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Meule de Savoie, 2,5kg  
Meule de Savoie



<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### 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
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
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	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Möll 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; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

<b>Artikelnummer</b> 10606	<b>GTIN-Stück</b>  3 509480 000065	<b>GTIN-Verpackung</b> 93309480000068	<b>eco-ID</b> 43182	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### 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
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	0,7 g

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	2,5 kg
-------------	--------

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PA

### Sensorik, Beschaffenheit

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

