

<b>Artikelnummer</b> 12270	<b>GTIN-Stück</b>  3 237051 002203	<b>GTIN-Verpackung</b> 13237051002200	<b>eco-ID</b> 43102	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\* (thermisiert), Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen

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

Eines Tages irrte sich Ludwig der XI während einer Jagd im Wald und während er noch nach dem Ausweg aus dem dichten Unterholz suchte, richtete sich plötzlich ein riesenhafter Bär vor ihm auf. Ihm wurde ganz mulmig zumute und er befürchtete, nun hätte sein letztes Stündlein geschlagen. Eifrig betete er zur Jungfrau Maria, sie möge ihm einen Retter senden und versprach, dem nächsten Dorf einen Orden zu stiften, wenn er aus diesem Dilemma jemals wieder heil herauskommen sollte.

Zwei Waldarbeiter, Bouillane und Richau, hörten die Hilferufe des Thronfolgers und eilten ihm mutig zur Seite. Sie verjagten den Bären und nahmen den zitternden Prinzen mit in ihre Hütte, wo sie ihm eine kräftigende Brotzeit aufstichten: ein Landbrot mit dem Weichkäse aus Saint Marcellin. Ludwig war derart begeistert von diesem Käse, dass er ihn fortan auch im Louvre serviert bekommen wollte. Erstmals tauchte der Saint Marcellin im Jahre 1461 in der Buchführung des Hofes auf. Die beiden Lebensretter aus dem Örtchen Saint Marcellin wurden zu Rittern geschlagen, aber von der versprochenen Belohnung sahen sie oder das Dörfchen nie einen kleinen Sou.





# Saint Marcellin IGP, 80g

Der Kleine mit der geschützten Herkunftsbezeichnung



<b>Artikelnummer</b> 12270	<b>GTIN-Stück</b>  3 237051 002203	<b>GTIN-Verpackung</b> 13237051002200	<b>eco-ID</b> 43102	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahoherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt, daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein, wie z.B in Frankreich. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für die Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

## Kurzbeschreibung

Sehr schöner buttrig, milchiger Geschmack. Leicht nach Hefe. Verpackt in einer Tonschale für den Backofen; Bei Zimmertemperatur schmelzend.

## Rezept, Zubereitung

In der Tonschale überbackener Saint Marcellin harmoniert vor allem zu Salzkartoffeln, Rösti und gegrilltem Gemüse. Zum Saint-Marcellin harmoniert ein Côte de Ventoux, ein Gigondas oder ein Chateauneuf-du-Pape.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Saint-Marcellin harmoniert ein Côte de Ventoux, Gigondas oder ein Chateauneuf-du-Pape.

## Herstellung

Zur Herstellung des Saint-Marcellin wird die Milch zunächst für etwa 20 Stunden bei 9°-10°C auf natürlichem Weg gesäuert (kalter Säuerungsvorgang). Anschließend säuert sie bei 22°C für weitere 5 Stunden (warmer Säuerungsvorgang). Der Milch wird nur eine geringe Menge Lab zugegeben, um sie dick zu legen. Durch diese kleine Menge an Lab dauert die Dicklegung rund 18 Stunden. Die Gallerte wird dann in runde Formen geschöpft, in denen die frischen Laibe 4 bis 5 Stunden abtropfen können. Anschließend wird der Käse gewendet und auf einer Seite gesalzen. Nach einer weiteren Abtropfphase wird der Käse auf der anderen Seite gesalzen und kommt dann für 24 Stunden bei 24°C und 70% Luftfeuchtigkeit in spezielle Trocknungsräume. Die endgültige Reifung erfolgt in zwei Phasen: Während eines ersten 48-72 stündigen Reifungsschritts entwickeln sich Hefen, der Käse bekommt eine runzelige Haut. In einem zweiten Reifungsschritt entwickelt sich auf dem Käse ein zarter, weißer Edelschimmel. Diese Edelschimmelflora kann im Verlauf der weiteren Reifung auch grünliche und/oder bläuliche Farbnuancen annehmen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2°C bis max. 7 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis max. 7°C lagern

## Allergiehinweise

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

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 12270	<b>GTIN-Stück</b>  3 237051 002203	<b>GTIN-Verpackung</b> 13237051002200	<b>eco-ID</b> 43102	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Rhône-Alpes
<b>Milchart</b> .....	Kuh
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	thermisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	thermisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Weichkäse
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Weichkäse
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 50 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Rahmstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	Mind. 10 Tage
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salz</b> .....	1,2 %
<b>Salzart</b> .....	Siedesalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	Naturrinde, essbar
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Einheit</b> .....	10 Tag(e)

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	FR-BIO-01
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	geschützte geografische Angabe

### weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b> .....	Ssäng Mar.ssölläng
-------------------------	--------------------

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Mit thermisierter MILCH hergestellt
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Weichkäse
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 12270	<b>GTIN-Stück</b>  3 237051 002203	<b>GTIN-Verpackung</b> 13237051002200	<b>eco-ID</b> 43102	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1138 kJ / 275 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,2 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Ton, PE/LD

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	ausgewogen aromatisch mit adstringierender Note, fruchtig mit dezenten Pilz- und Hefearomen, erinnert an zart-bitter Schokolade und Grapefruit
<b>Geruch</b>	Hefe- und Weißweinaromen, Nuancen von Kakao und zart-bitter Schokolade
<b>Konsistenz</b>	cremig und geschmeidig mit zartschmelzender Teigstruktur