



Comté AOP M.Petite, 2,5kg
Comté AOP M.Petite



Artikelnummer 15160	GTIN-Stück  4 046896 151606	GTIN-Verpackung 94046896151609	eco-ID 55935	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMILCH* (ROHMILCH), Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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.



Comté AOP M.Petite, 2,5kg
Comté AOP M.Petite



Artikelnummer 15160	GTIN-Stück  4 046896 151606	GTIN-Verpackung 94046896151609	eco-ID 55935	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

Comté ist ein Rohmilchhartkäse aus der Familie der Gruyères. Das Produktionsgebiet ist von sattgrünen Hügeln, bewaldeten Gipfeln und den tiefen Schluchten des Jura-Massiv geprägt. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die hiesigen Milchbauern zusammen, um ihre frische Milch täglich an die 'Frutières' (Käsereien) zu liefern, die daraus die großen Comté-Räder herstellen.

1952 erhielt Comté den AOC- (heute AOP-) Herkunftsschutz (Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée). Um diesen Schutz zu erhalten, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein.

1. Herkunft: Ausschließlich Teile der Départements Doubs, Jura, Haut-Saône und bestimmte Gemeinden der Departements Ain, Gebiet von Belfort, Saône et Loire und Vosges sind zugelassen.
2. Milchvieh: Die Milch darf ausschließlich von Rindern der Montbéliard-Rasse und der Rasse Pie Rouge de l'Est verwendet werden.
3. Fütterung: Die Milchkühe fressen im Frühjahr und Sommer ausschließlich Pflanzen der Jurawiesen und im Winter Heu aus dem Ursprungsgebiet
4. Gewinnungsverfahren: Der Käse wird ausschließlich aus voller, roher Kuhmilch mit Labzusatz hergestellt; der Bruch wird mindestens 30 Minuten lang auf eine Temperatur von 53°C erwärmt, danach gepresst, trocken gesalzen oder in Lake gegeben.
5. Reifung: Der Käse muss mindestens 120 Tage reifen. In dieser Zeit wird er regelmäßig gedreht und abgerieben.

Besonderheiten

Wie sein Vater und sein Großvater begann Marcel Petite seine Laufbahn mit der Herstellung von Gruyère. Mit seiner außergewöhnlichen Gabe für die Käse-Veredelung wurde ihm bald bewusst, dass ein langsamer Reifungsprozess die Eigenschaften eines hervorragenden Comté noch besser zur Geltung bringt. Er entdeckte im Jahr 1966 das Fort Saint Antoine, den idealen Ort für die praktische Umsetzung seiner Idee: ein langsamer Reifungsprozess bei niedriger Temperatur in einer natürlichen Umgebung. 1973 wurde mit der Bio-Landwirtschaft und der damit einhergehenden ersten Umstellungen der Käsereien ein weiterer großer Schritt getan.

Nach der vorgeschriebenen Reifezeit wird jeder einzelne Laib Comté begutachtet und nach einem Punktesystem mit maximal 20 Punkten bewertet. Käse, die mehr als 15 Punkte erreichen werden mit einer grünen Banderole versehen, sie haben die höchste Qualität. Käse die zwischen 12 und 15 Punkte erreichen, werden mit einer braunen Banderole gekennzeichnet. Käse mit weniger als 12 Punkte dürfen nicht als Comté verkauft werden.

Kurzbeschreibung

Der klassische französische Rohmilch-Bergkäse. Sein Geschmack ist fein-nussig, fruchtig. Alleskönner in der warmen und kalten Küche. Ein Muss auf jeder Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Comté zu einem Stück rustikalem Brot und einem Weißwein oder leichten Rotwein serviert. Aber auch im Fondue mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt verzaubert er seine Gäste. Es gibt keine Grenzen für die Küche. Ob warm oder kalt bereichert diese Sorte fast jedes Gericht um eine wohlschmeckende Note. Bon Appétit!



Comté AOP M.Petite, 2,5kg
Comté AOP M.Petite



Artikelnummer 15160	GTIN-Stück  4 046896 151606	GTIN-Verpackung 94046896151609	eco-ID 55935	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

So vielfältig wie sich die Natur im Verlauf der 4 Jahreszeiten präsentiert, so vielfältig sind auch die Geschmacksvarianten des Comté AOP. Je nach Jahreszeit geben die verschiedenen Aromen der Futterpflanzen auf den Weidewiesen oder das Winterheu der Kuhmilch unterschiedliche Geschmacksnoten. Diese spiegeln sich während der Käseproduktion und der Reifung variantenreich im COMTÉ wider. Der Frühlings-COMTÉ: Sprießende Gräser und Wiesenkräuter entfalten ab März ihre milden Düfte. Der im Frühlings produzierte Comté AOP schmeckt mild-fruchtig, bedingt durch den Standortwechsel der Montbéliard-Kühe, die ab Ende März/Anfang April nach der Stallhaltung wieder unter freiem Himmel grasen und so erstmals im neuen Jahr frische Gräser und Kräuter zu sich nehmen. Der Sommer-COMTÉ: Die Kraft der Sonne erfüllt Feld und Flur mit intensiven Aromen. Die Futterpflanzen der Montbéliard-Kühe stehen während der Sommermonate in voller Blüte, das wirkt sich auf die Milch aus, die mit Gerbstoffen, Flavonen und ätherischen Ölen angereichert, zum kräftig-kontrastreich schmeckenden Sommer-Comté wird. Der Herbst-COMTÉ: Ausgereifte Vielfalt verteilt reichhaltige und fruchtige Geschmacksnoten. Der Herbst-Comté ist reichhaltig und variantenreich wie die Natur zu dieser Jahreszeit. Der Übergang von der vollen Blüte zur verdorrten Pflanze macht aus dem Comté einen fruchtig-reifen, nussigen Genuss mit leicht erdigen Geschmacksnoten. Der Winter-COMTÉ: In der kalten Jahreszeit verwöhnt ein herzhaft-kräftiger Leckerbissen die Genießer. Während der Wintermonate werden die nun im Stall stehenden Montbéliard-Kühe mit dem eingelagerten Heu der heimischen Wiesen gefüttert. Die Milch ist zu dieser Jahreszeit unter anderem mit Cumarin angereichert, das durch den Trocknungsprozess der Heufasern entsteht und mitverantwortlich ist für den herzhaften Geschmack des Winter-Comté.

Herstellung

Um die hohe Qualität und die Vielfalt an Aromen zu entwickeln braucht der Comté seine Zeit. Unter dem strengen Blick des Affineurs (Reifekellermeisters) reifen die Laibe auf Fichtenholzbrettern. Nur Holz besitzt die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Käses aufzunehmen bzw. wieder abzugeben. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Meersalz abgerieben. Man spricht dabei von Affinage (Veredelung - den Käse durch die Reifung führen). Einzelnen wird bei jedem Laib der Zeitpunkt bestimmt, wann die optimale Qualität erreicht ist. Nicht zuletzt führt diese Pflege zu seiner außergewöhnlichen Vielfalt an Aromen. Geschmeidig in seiner Konsistenz lässt er jeden Bissen zu einem fruchtig-nussigen Erlebnis werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

1952 erhielt Comté als erster Käse überhaupt den AOC-Herkunftsschutz (Appellation d'Origine Contrôlée). Voraussetzungen für dieses AOC-Gütesiegel sind unter Anderem.

- 1.Herkunft: beschränkt auf die Départements Jura, Doubs und Ain.
- 2.Milch: ausschließlich Rinderrasse Montbéliard und Simmentaler
- 3.Fütterung: ausschließlich Pflanzen der Jurawiesen
- 4.Reifung: mindestens 4 Monate

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

laktosefrei ✓ **Rohstoffe nicht jodiert** ✓ **ungesüßt** ✓



Comté AOP M.Petite, 2,5kg
Comté AOP M.Petite



Artikelnummer 15160	GTIN-Stück  4 046896 151606	GTIN-Verpackung 94046896151609	eco-ID 55935	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne-Franche-Comté
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	hart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 6 Monate gereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Komteh Marcel Pötit
------------	---------------------

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



Comté AOP M.Petite, 2,5kg
Comté AOP M.Petite



Artikelnummer 15160	GTIN-Stück  4 046896 151606	GTIN-Verpackung 94046896151609	eco-ID 55935	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1774 kJ / 428 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch, umami mit komplexer Aromastruktur, erinnert an Karamell, Vanille und geröstete Nüsse; fruchtig mit edlem Rohmilcharoma
Geruch	vielfältige Aromastruktur mit fruchtigen und nussigen Nuancen. Erinnert an Kakao, Liebstöckel, Zitrus und geröstete Nüsse
Konsistenz	bissfester, geschmeidig-weicher Teig, mit delikatem Schmelz