



Tomme Fermiere, 1,4kg

Tomme Fermiere



Artikelnummer 16700	GTIN-Stück  4 046896 167003	GTIN-Verpackung 94046896167006	eco-ID 57236	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH* (RohMILCH), 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

Als tommes oder tomes werden im allgemeinen Käse bezeichnet, die auf kleineren Bauernhöfen hergestellt werden und zwischen 1, 5 und 3 kg wiegen. Für diese in ganz Frankreich hergestellten Käse ist relativ wenig Milch erforderlich und sie sind nicht allzu lange lagerfähig. Es heißt, in den Savoyen gebe es fast so viele Tommes wie Berge und Täler!

Der Landwirt und Bergbewohner Joseph Paccard hat seinen Hof 1972 aufgegeben, um sich der Affinage zu widmen. 18 Jahre später gründete er seine Veredelungswerkstatt in seinem Heimatdorf Manigod. Geduldig entwickelt er seine eigenen Arbeitsweisen, verändert die Grundrisse und Bedingungen seiner Keller. Er verfeinert... das Verfeinern selbst. Seine ganze Familie engagiert sich. Seine Söhne Jean-François und Bertrand arbeiten mit ihrem Vater, um ein unvergleichliches Know-how zu verewigen. Eine Anforderung in Bewegung.

Die Paccard-Familie ist eine berühmtesten Affineurs-Familie. Ihre Produkte zählen zu den edelsten Käsespezialitäten Frankreichs.

Besonderheiten

Der Affineur Paccard wird beim Concours Général Agricole in Paris regelmäßig mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet.

Kurzbeschreibung

Rohmilchkäse aus handwerklicher Herstellung. Fein säuerlich buttriger Käseteig. Erdig und leicht champignonartig.



Tomme Fermière, 1,4kg
Tomme Fermière



Artikelnummer 16700	GTIN-Stück  4 046896 167003	GTIN-Verpackung 94046896167006	eco-ID 57236	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Tomme fermière passt gut zu zarten Speisen. Man kann ihn zu mit Öl und Zitrone marinierten Frühlingsalaten wie Rapunzel oder Feldsalat reichen. Er harmoniert fantastisch zu Champignonsalat oder in der Pfanne gebratenen Wiesenchampignons. Oder zu Zucchini in weißer Sauce oder zu Ofenkartoffeln. Pur genießt man ihn am besten mit einem Stück Weißbrot. Weine von der Côtes-du-Rhône, aus der Savoie oder aus dem Burgund sind ideale Begleiter zu diesem Käse.

Herstellung

Der Tomme fermière wird in einer kleinen Käserei aus Rohmilch hergestellt. Die Tiere weiden auf den Bergwiesen, deren Milch durch die vielen verschiedenen Kräuter und Gräser einen intensiven Geschmack bekommt, der sich in dem Tomme wieder findet. Unter der harten, grauen Rinde mit gelben und / oder roten Schimmelflecken verbirgt sich ein vollmundiger, klebriger Teig, der kräftig urig nach Schimmel und Keller riecht, aber mild und cremig schmeckt! Um die Tommes so lange wie möglich haltbar zu machen, wird bei der Herstellung die Flüssigkeit besonders sorgsam herausgepresst. So wird der Teig schön kompakt und schnittfest und es bilden sich regelmäßige kleine Löcher im Teig.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Tomme Fermiere, 1,4kg
Tomme Fermiere



Artikelnummer 16700	GTIN-Stück  4 046896 167003	GTIN-Verpackung 94046896167006	eco-ID 57236	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Savoie
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 52 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 7 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	2,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	7 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tomm Fermiäh
------------	--------------

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



Tomme Fermiere, 1,4kg
Tomme Fermiere



Artikelnummer 16700	GTIN-Stück  4 046896 167003	GTIN-Verpackung 94046896167006	eco-ID 57236	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1606 kJ / 384 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	2,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	delikate Rohmilchnote, umami, nuancenreich, edles Aroma nach Traubenmost
Geruch	Rinde: erinnert an Weinkeller, mit dezenten Armagnac-Noten; Teig: fruchtig, hefig, mit milder Säure und ausgeprägter Traubenmostnote
Konsistenz	halbfest, speckig, mit zartem Schmelz