





Morbier AOP, 6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16520	GTIN-Stück  3 324440 3196 12	GTIN-Verpackung 93324440319615	eco-ID 68405	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo,
Französische Landwirtschaft, geschützte
Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (Rohmilch), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Farbstoff: Pflanzenkohle, Festigungsmittel:
Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Morbier AOP, 6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16520	GTIN-Stück  3 324440 319612	GTIN-Verpackung 93324440319615	eco-ID 68405	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

Die älteste Urkunde, in der „Morbier“ erwähnt wird, stammt aus dem Jahre 1799. Damals war der Käse bereits in Paris bekannt, was den Schluss zulässt, dass sein Ursprung weiter zurückliegt.

Ursprünglich wurde er zu einem Zeitpunkt hergestellt, zu dem die Milcherzeugung niedrig war und nicht ausreichte, um ein „Comté“-Rad herzustellen. Die Produktion von „Morbier“ und die von „Comté“ sind eng miteinander verbunden.

Es gibt mehrere Theorien zum Ursprung der Herstellung von „Morbier“. Einer dieser Theorien zufolge wurde „Morbier“ hergestellt, weil in den Betrieben die Milch zweier aufeinander folgender Melkgänge benötigt wurde, um einen 8-10 kg schweren Käse herzustellen. Der erste Bruchlaib wurde mit unter dem Kessel entnommenem Ruß bestrichen, um ihn vor Verkeimung zu schützen und eine Veränderung der Oberfläche zu verhindern, bevor er mit dem Bruch aus dem nachfolgenden Produktionsgang zusammengeführt wurde.

Sein Herstellungsgebiet sind ausgewählte Gemeinden in der Bourgogne-Franche-Comté in den Départements Ain, Doubs, Jura und Saône et Loire. Dort, in einer der waldreichsten Regionen Frankreichs, liegt im Département Doubs das pittoreske Dörfchen Cléron mit seinem eindrucksvollen Schloss. In dieser romantisch-grünen Umgebung legte der Käsemeister Jean Perrin vor 50 Jahren den Grundstein für die nach ihm benannte Käserei. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Unternehmen kontinuierlich weiter. Heute führen die beiden Söhne die Tradition und das Streben nach Qualität weiter. Im Sortiment sind Weich- und Frischkäse, Morbier AOP und Raclette. Alle Produkte bieten höchste Qualität und erlesene Gaumenfreuden.

Besonderheiten

Noch heute wird die Kohle - heute Pflanzenkohle - manuell aufgebracht. So soll sichergestellt werden, dass der Bruch in diesem Moment weder zu trocken noch zu feucht ist. Die Beibehaltung eines von Hand auszuführenden Vorgangs garantiert, dass das mit „Morbier“ verbundene Käsereiwissen nicht verloren geht und die Tradition gewahrt bleibt. Heute ist die Kohle allerdings kein Ruß vom Kessel sondern selbstverständlich genusstaugliche Pflanzenkohle.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Raclez le Morbier! Bonne idée! – heißt es in Frankreich! Der Morbier ist eine super Alternative zum Raclette, weil er ebenso toll schmilzt. Deshalb eignet er sich bestens zum Überbacken von sämtlichen Gemüsen, Nudeln, Broten u.v.m.

Sommer-Tartine mit Morbier

Für 4 Scheiben: 150 g Morbier | 4 Scheiben Landbrot | 2 Zucchini | 8 eingelegte Tomaten | Olivenöl | Salz und Pfeffer | Basilikum und Kräuter der Provence

Backofen auf 200 ° C vorheizen. Das Brot toasten. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben, ohne sie zu schälen, geben Sie sie für ein paar Minuten in eine heiße Pfanne mit Olivenöl. Morbier in Würfel schneiden. Auf jede Brotscheiben Zucchini-Lamellen, 2 eingelegte Tomaten, Kräuter, Salz und Pfeffer geben. 5 Minuten in einem heißen Ofen überbacken.

Getränke: trockene Rot- und Weißweine aus dem Jura, Champagner, dunkle und helle Biere, Whisky.

Quelle Inhalte: <https://ec.europa.eu/agriculture/>

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu jungem Morbier empfehlen sich zarte Weine wie der französische Sancerre oder der italienische Lugana. Zu länger gereiften Sorten passen hingegen Südtiroler Weißburgunder und Roséweine.



Morbier AOP, 6kg
Morbier AOP



Artikelnummer 16520	GTIN-Stück  3 324440 3196 12	GTIN-Verpackung 93324440319615	eco-ID 68405	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Herstellung

Die frische Bio-Milch stammt von den Kuhrassen Montbéliarde oder französischem Simmental oder von Kreuzungen der beiden, wie bei Comté. Die rohe Milch wird in Kesseln mit Kälberlab dickgelegt. Nachdem der Käsebruch geschnitten wurde, formt der Käser die runden Laibe, trägt die Pflanzenkohleschicht auf und presst erneut. Anschließend wird der Käse in eine Salzlake aus unbehandeltem Meersalz gelegt und in mind. 45 Tagen zur Reifung gebracht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit Salzwasser gewaschen, gewendet und gepflegt. Dadurch entwickelt sich eine ausgeprägte Rotschmierrinde, die dem Käse seinen fein-würzigen Geschmack mit den charakteristischen, fruchtigen Aromen verleiht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Bei 4°C bis max. 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 16520	GTIN-Stück  3 324440 3196 12	GTIN-Verpackung 93324440319615	eco-ID 68405	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	45 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 45 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Region	Franche-Comté
Produzent	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit	45 Tag(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Morbjeh
------------	---------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Mit Farbstoff
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Bezeichnung des Lebensmittels	Halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 16520	GTIN-Stück  3 324440 3196 12	GTIN-Verpackung 93324440319615	eco-ID 68405	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1500 kJ / 362 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen aromatisch, mit ausgeprägtem Milch- und Rotkulturaroma
Geruch	charakteristisch nach Rotkultur, erinnert an Sahne, mit süßen und herben Nuancen
Konsistenz	weich, schmelzend, speckig

