

Artikelnummer 13600	GTIN-Stück  4 046896 136009	GTIN-Verpackung 94046896136002	eco-ID 68407	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

MILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, 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.

Allgemeines

Cantal zählt zu den ältesten, französischen Käsesorten und stammt aus der Zeit der Gallier. Bereits Plinius der Ältere erwähnte den Käse vor fast 2.000 Jahren.

Die Heimat des Cantal - die Auvergne - zeichnet sich durch ihre erloschenen Vulkane und Hochplateaus aus. In dieser bergigen Region geben die Aubrac- oder Salers-Kühe relativ wenig, aber dafür eine sehr fetthaltige Milch.

Die Rezeptur für diesen Käse wurde vermutlich aus der Not der Almsennen geboren. Dabei sollte aus den täglich relativ kleinen Milchmengen ein mehrere Monate, bis zum Almatrieb im Spätsommer, haltbares Produkt hergestellt werden. Die Almsennen legen dabei täglich die Milch dick, schneiden den Bruch und formen ihn zu Blöcken, die dann gepresst werden. So können über mehrere Tage anwachsende Bruch-Blöcke entstehen, die jeden Tag wieder aufgeschnitten und zu neuen größeren Blöcken zusammengeformt werden, bis der endgültige Cantal-Laib entstanden ist.





Cantal Vieux AOP, 40kg
Cantal Vieux AOP



Artikelnummer 13600	GTIN-Stück  4 046896 136009	GTIN-Verpackung 94046896136002	eco-ID 68407	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Dieser Cantal reift in der einzigartigen Atmosphäre eines stillgelegten Eisenbahntunnels heran, der in einen Veredelungskeller für Käse umgestaltet wurde und seitdem zu einem der Symbole des Duroux-Know-hows geworden ist.

Kurzbeschreibung

Cantal schmeckt vollmundig und buttrig. Ausgewogene Salznote und wunderbarer Schmelz. Macht sich super auf Käseplatten.

Rezept, Zubereitung

Cantal eignet sich aufgrund seines vollen, aromatischen Geschmacks zum Würzen von Suppen, Salaten, Käsefondue oder zum Überbacken von Nudelgerichten sowie Gratins. Ein traditionelles Rezept aus der Region wäre das Aligot, ein typisches Kartoffelpüree, dem geriebener Cantal oder Salers untergemischt wird.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Cantal gilt als nussiger und mild-säuerlicher Käse. Seine Rinde ist brüchig, beige-grau, dünn und trocken. Durch diese Eigenschaften wird die Schimmelbildung im Laib begünstigt. Das passende Getränk zum Cantal ist ein trockener Rotwein (z.B. Rioja oder Côtes d' Auvergne).

Herstellung

Die 1936 gegründete Käserei Duroux liegt in dem kleinen Dorf Rilhac Xaintrie, inmitten der Auvergne, im Département Corrèze. Die für die Herstellung benötigte Milch wird nach wie vor von den Bauern der Umgebung geliefert, die viel Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und den Schutz der Umwelt legen. Mit diesem Handeln möchten die Betreiber der Käserei und die Bauern auch die Zukunft der nächsten Generationen sichern. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit sind Cantal AOP und weitere wohlschmeckende Käse, die mit jedem Stück zu einer erfolgreichen Zukunft beitragen.

Die Milch wird zunächst schonend thermisiert bevor sie mit tierischem Lab dickgelegt wird. Anschließend wird die Dickete zerkleinert und in Formen gepresst.

Als Besonderheit bei der Cantal-Herstellung gilt das wiederholte Pressen und Aufschichten des Käsebruchs. Der bereits gepresste Bruch wird wieder zerkleinert, gesalzen und dann geformt. Dieses Zermahlen mit Hilfe eines Mahlwerks ist ein Vorgang, der in Frankreich nur beim Cantal, Salers und Laguiole angewandt wird. Dann reift der Cantal in dem einzigartigen Klima des Eisenbahntunnels der Familie Duroux, der in einen perfekten Veredelungskeller für Käse umgestaltet wurde.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise


Cantal wird in drei Altersstufen angeboten: Cantal jeune (1-2 Monate gereift), Cantal entre-deux oder Cantal doré (2-6 Monate gereift) und Cantal vieux (Mehr als 6 Monate gereift). Es gibt ihn außerdem bei allen Altersstufen als Cantal Fermier und Cantal Laitiers, wobei ersterer in bäuerlichen Betrieben aus Rohmilch, letzterer in großen Molkereien aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 13600	GTIN-Stück  4 046896 136009	GTIN-Verpackung 94046896136002	eco-ID 68407	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne (Correze / Limousin)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
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
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 8 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Kang.tall Vijö
-------------------------	----------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 13600	GTIN-Stück  4 046896 136009	GTIN-Verpackung 94046896136002	eco-ID 68407	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1510 kJ / 364 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	nussig, kräftig-würzig, volles Aroma
Geruch	erdig, charakteristisch nach Reifekeller
Konsistenz	kompakt, schnittfest, mit zunehmender Reife leicht bröckelig

 Cantal entre deux AOP, 40kg 13610	 Cantal Vieux AOP, 2,5kg 13605	 Cantal entre deux AOP, 2,5kg 13615
---	--	---