

Artikelnummer 13605	GTIN-Stück  4 046896 136054	GTIN-Verpackung 94046896136057	eco-ID 68408	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, 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.



Allgemeines

Die 1936 gegründete kleine 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 aus der Region 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, neben dem mit dem AOC-Siegel (Appellation d'Origine Contrôlée) geschützten Cantal, der Cantalet und weitere wohlschmeckende Käse, die mit jedem Stück zu einer erfolgreichen Zukunft beitragen.



Cantal Vieux AOP, 2,5kg
Cantal Vieux AOP



Artikelnummer 13605	GTIN-Stück  4 046896 136054	GTIN-Verpackung 94046896136057	eco-ID 68408	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

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 Auvergne zeichnet sich durch ihre erloschenen Vulkanen 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.

Nach den EU-Richtlinien darf der Cantal nur im gesamten Département Cantal und den angrenzenden Kantonen der Départements Aveyron, Corrèze, Haute-Loire und Puy-de-Dôme hergestellt werden. Zur Herstellung des Käses darf nur die Milch der Salers-Kühe verwendet werden, die in dieser Zeit besonders fetthaltige Milch geben.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

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 Milch wird zunächst schonen 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 mehrfach zerkleinert. Dieses mehrfache Zermahlen mit Hilfe eines Mahlwerks ist ein Vorgang, der in Frankreich nur beim Cantal und Salers angewandt wird (analog zu England Cheddaring). Dann reift der Cantal mindestens 30 Tage in feuchten kühlen Räumen wo er zweimal wöchentlich abgerieben und gewendet wird.

Neben seiner besonderen Herstellung (su.) hat der Cantal noch eine weitere Besonderheit: Nur Käse, der in der Zeit zwischen dem 1. Oktober und dem 19. Mai hergestellt wird, darf sich Cantal nennen. Käse, der zwischen dem 20. Mai und dem 30. September - der Zeit, in der die Kühe auf den saftigen Sommerweiden in den Bergen weiden - hergestellt wird, wird Salers genannt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 0°C bis max. 8°C lagern



Cantal Vieux AOP, 2,5kg
Cantal Vieux AOP



Artikelnummer 13605	GTIN-Stück  4 046896 136054	GTIN-Verpackung 94046896136057	eco-ID 68408	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

proteinreich ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 13605	GTIN-Stück  4 046896 136054	GTIN-Verpackung 94046896136057	eco-ID 68408	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Käsegruppe CH.....	hart
Fett i. Tr.....	45 %
mindestens.....	ja
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.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Region.....	Auvergne (Correze / Limousin)
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Kangtall 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 13605	GTIN-Stück  4 046896 136054	GTIN-Verpackung 94046896136057	eco-ID 68408	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

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

