



Artikelnummer 13615	GTIN-Stück  4 046896 136153	GTIN-Verpackung 94046896136156	eco-ID 72307	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Zutaten

KUHMITLICH*, 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 AOP 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 fettthaltige Milch.

Die Rezeptur für diesen Käse wurde vermutlich aus der Not der Almsennen geboren. Dabei sollte aus den täglichen, relativ kleinen Milchmengen ein mehrere Monate, bis zum Almatrieb im Spätsommer, haltbares Produkt hergestellt werden. Die Almsennen legten dafür die Milch dick, schnitten den Bruch, formten und pressten ihn. An den Folgetagen schnitten sie den geformten Käse immer wieder auf, gaben den frischen Bruch des Tages hinzu und pressten ihn erneut. Das wurde so lange wiederholt, bis die endgültige Cantal-Größe erreicht war. Im Jahr 1956 erhielt Cantal die geschützte Ursprungsbezeichnung.

Besonderheiten



Dieser Cantal AOP reift in der einzigartigen Atmosphäre eines stillgelegten Eisenbahntunnels heran, der in einen Veredelungskeller für Käse umgestaltet wurde. Er ist zum Symbol des Duroux-Know-hows geworden.



Cantal entre deux AOP, 2,5kg

Cantal entre deux AOP



Artikelnummer 13615	GTIN-Stück  4 046896 136153	GTIN-Verpackung 94046896136156	eco-ID 72307	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Kurzbeschreibung

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

Rezept, Zubereitung

Cantal AOP eignet sich aufgrund seines vollen, aromatischen Geschmacks zum Würzen von Suppen, Salaten, Käsefondues 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. Typisch ist auch Truffade:

Truffade

2 kg Kartoffeln | 2 Esslöffel Entenfett | 800 g Cantal | 2 Knoblauchschoten | Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Das Entenfett in einem gusseisernen Topf schmelzen. Kartoffeln hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten sautieren, bis die Kartoffeln goldbraun werden, dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit sie nicht anhaften.

Den Cantal in kleine Stücke schneiden und den Knoblauch zerkleinern. Wenn die Kartoffeln gebräunt sind, den Knoblauch hinzugeben. Nun den Käse unter ständigem Umrühren einarbeiten. Wenn der Käse beginnt, Fäden zu ziehen, Wärme abstellen und falls nötig abschmecken. Sofort mit Salat und einer dicken Scheibe Trockenschinken der Auvergne servieren.

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, für die eine artgerechte Tierhaltung selbstverständlich ist. 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 gelten folgende Schritte: 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 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





Cantal entre deux AOP, 2,5kg
Cantal entre deux AOP



Artikelnummer 13615	GTIN-Stück  4 046896 136153	GTIN-Verpackung 94046896136156	eco-ID 72307	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 13615	GTIN-Stück  4 046896 136153	GTIN-Verpackung 94046896136156	eco-ID 72307	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne (Correze / Limousin)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
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. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	3 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 Ontre Dö
-------------------	--------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 13615	GTIN-Stück  4 046896 136153	GTIN-Verpackung 94046896136156	eco-ID 72307	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch mit fruchtig-nussigen Nuancen und einem delikaten Aroma nach Milch und Karamell
Geruch	eig: mild-säuerlich, fruchtig Rinde: aromatisch, typisch animalisch mit pflanzlicher und erdiger Note
Konsistenz	krümmelig, kreiidig, wird im Mund zu einem zarten Schmelz

