





Duc de Bourgogne, 1,6kg

Duc de Bourgogne



Artikelnummer 10500	GTIN-Stück  3 296651 110367	GTIN-Verpackung 93296651110360	eco-ID 84238	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (79%), RAHM* (20%), Steinsalz, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Sulfite

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei in der Duc de Bourgogne hergestellt wird. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe hochwertiger Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus hochwertiger Milch nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen der Fromagerie wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.



Duc de Bourgogne, 1,6kg
Duc de Bourgogne



Artikelnummer 10500	GTIN-Stück  3 296651 110367	GTIN-Verpackung 93296651110360	eco-ID 84238	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Duc de Bourgogne, unser "Sahnebonbon", zergeht förmlich auf der Zunge. Diese Sahnigkeit führt zu zwei Besonderheiten, die für das Handling in der Käsetheke wichtig sind:

1. Duc de Bourgogne wird in einem Blister verpackt geliefert, das ist quasi eine Art Einmal-Käseglocke mit ein paar Löchern drin. Diese aufwendige Verpackung wählt der Hersteller, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. Eine "normale" Verpackung, die auch die Rinde berührt, könnte den sahnigen Käse mit der empfindlichen Rinde nicht genügend schützen. Die Art und Weise wie der Hersteller den Duc de Bourgogne verpackt ist auch die beste für die Käsetheke. Duc de Bourgogne sollte nicht wie andere Weichkäse in Frischhaltefolie verpackt werden. Am besten liegt er offen unter einer Käseglocke oder dem mitgelieferten Blister. Nur die Schnittflächen sollten vor dem Austrocknen mit Zellglasfolie bedeckt werden.
2. Eine weitere Besonderheit ist, dass sich nach dem Anschneiden die Rinde vom Käseteig löst, sie hebt an der Schnittfläche geradezu ab. Das liegt an seiner Herstellungsweise und seinem sahnigen Käseteig. Wenn das passiert hilft es, den Käse einfach einmal umzudrehen oder die Rinde mit einem Blatt Zellglasfolie an der Schnittfläche zu fixieren.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Aufgrund seines frischen Geschmacks und seiner zart-schmelzenden Textur ist der Duc de Bourgogne ein idealer Begleiter zu vielen Gelegenheiten: zum Frühstück, auch mit Marmeladen kombiniert, oder am Abend auf der Käseplatte. In der warmen Küche kann er Soßen und Dips um eine sahnige Note bereichern sowie als Füllung für Pastagerichte dienen.

Gelöffelter Duc de Bourgogne zum Aperitif

Zutaten für ca. 25 Personen, wenn sich jede/r rund 3 Mal serviert:

1 Laib Duc de Bourgogne, noch nicht angeschnitten und je näher am MHD, desto besser | Brioche

Holen Sie den Käse rund 4 Stunden vor Veranstaltungsbeginn aus der Kühlung. Schneiden Sie kurz bevor die Gäste kommen den "Deckel", also oben die Rinde, ab. Nun kann der Käse ausgelöffelt werden. Dazu getoastete Brioche reichen.

Getränke: kühlen Champagner aus der Nachbarregion oder andere Schaumweine | weiße oder rote Weine aus dem Burgund

Quelle Inhalte: Hersteller

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Cremige Frischkäse wie der Duc de Bourgogne besitzen einen hohen Anteil an Milchzucker (> 1%) und wenig Säure. Entsprechend jung darf der Weißwein sein, eine jugendliche Säure besitzen und durchaus fruchtig sein, denn die Frucht unterstützt die feinen Aromen des jugendlichen Käses.

Herstellung

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird sie umgehend nach der Anlieferung und unter Zugabe von Sahne pasteurisiert, bevor die Säuerung durch Milchsäurekulturen und tierischem Lab eingeleitet wird. Die Zugabe von Calciumchlorid dient der optimalen Ausbildung der Gallerte. Nachdem diese sich gebildet hat wird sie zerteilt und nach dem Abtropfen der Molke per Hand in Formen geschöpft. Da der Duc de Bourgogne nicht gepresst wird, dient eine zweite Ruhephase dem Molkeabfluss. Anschließend werden die frischen Laibe mit Steinsalz bestreut und für mindestens 12 Tage gereift.



Duc de Bourgogne, 1,6kg
Duc de Bourgogne



Artikelnummer 10500	GTIN-Stück  3 296651 110367	GTIN-Verpackung 93296651110360	eco-ID 84238	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Senf

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10500	GTIN-Stück  3 296651 110367	GTIN-Verpackung 93296651110360	eco-ID 84238	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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
Lactosegehalt.....	1 %
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.	72 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 12 Tage
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,4 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Bourgogne
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	12 Tag(e)

Qualität


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

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Düek de Burgonje
-----------------	------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 10500	GTIN-Stück  3 296651 110367	GTIN-Verpackung 93296651110360	eco-ID 84238	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1641 kJ / 398 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Grundgeschmack: feine herbe Noten durch die weiße Edelpilzrinde; Aroma: sahnig, mit feinen Pilz- und delikaten Butternoten, insgesamt ausgewogen und aromatisch
Geruch	frisch, ausgeprägtes Milcharoma, champignonartig
Konsistenz	homogener, weicher, geschmeidiger Teig mit ausgeprägtem Schmelz

