


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10420	94046896104209	93307630940028	95387	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab, Marc von Gewürztraminerschnaps* (2%), Rotschmierekulturen

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

Der "Hansi Bio Marc de Gewürz" gleicht in der Charakteristik einem Munster, wie er typisch für das Elsass und Lothringen ist.

Der Ursprung des Münsterkäses hängt mit der Niederlassung irischer Mönche in Luxeuil im 6. Jh. zusammen. Auf diese folgten die Benediktiner aus Italien, die eine Abtei gründeten. Um diese bildeten sich Landsiedlungen, in denen ein Ort mit dem Namen "Munster" lag, der sich aus dem lateinischen "Monasterium" ableitete.

In der Region hat die Nutzung der baumlosen Hänge durch Viehhaltung die Käseherstellung begünstigt. Der Viehauftrieb hat zur Weitergabe der Herstellungstechniken an die lothringische Seite geführt. Dort liegt das Zentrum der Vermarktung dieses Käses in Gérardmer, so dass dem Munster der Name "Géromé" angehängt wurde. Die Bezeichnung ist im Jahre 1969 anerkannt worden.



Hansi Bio Marc de Gewürz, 700g

Hansi Bio Marc de Gewürz



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10420	94046896104209	93307630940028	95387	

Besonderheiten

Der "Hansi Bio Marc de Gewürz" gleicht in der Herstellung einem Munster. Das was ihn so besonders macht, ist die aufwendige Veredelung/Affinage mit Marc de Gewürztraminer.

Der Marc de Gewürztraminer gehört zu den beliebtesten Edelbränden im Elsass. Er wird aus dem Trester, das sind die vorwiegend festen Rückstände nach dem Auspressen des Traubensaftes, gewonnen. Der Trester wird vergoren und destilliert, so entsteht Tresterschnaps, wie der Marc de Gewürztraminer.

Auch der Name Hansi hat Geschichte. Er leitet sich von dem Künstlernamen Hansi ab unter dem Jean-Jacques Waltz bekannt wurde. Er war ein elsässischer Grafiker, Zeichner und Heimatforscher.

Kurzbeschreibung

Affiniert mit Marc de Gewürztraminer. Im Jungen Zustand schmeckt er fein säuerlich, leicht buttrig. Vollreif schmeckt er markant aromatisch.

Rezept, Zubereitung

In reifem Zustand harmonisiert dieser Käse sehr gut mit Pellkartoffeln. Im Elsass rundet man die Kombination noch mit Kümmel ab.

Der klassische Weinbegleiter ist ein Gewürztraminer.

Herstellung

Nach einer Vorreifung von ca. 15 Tagen werden die jungen Munsterlaibe an einen Affineur im Elsass übergeben, der sich auf die Veredelung von Munsterkäsen spezialisiert hat. Typisch für eine Veredelung ist, dass der Käse durch sorgsame Rindenpflege, wie dem regelmäßigen Waschen und wie im Fall Hansi durch die Zugabe von Marc de Gewürztraminer, auf einen perfekten Punkt gepflegt wird.

Durch das Waschen mit Marc de Gewürztraminer erhält der Weichkäse seine warmen, fruchtigen Aromen und einen intensiven feiwürzigen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern


Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10420	94046896104209	93307630940028	95387	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich Elsass
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	Mind. 14 Tage
Salz	Kälberlab
Salzart	1,5 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Käseform	Rotschmierekulturen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	14 Tag(e)

Qualität


Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mark dö Gehwürz
------------	-----------------

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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10420	94046896104209	93307630940028	95387	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1348 kJ / 325 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen aromatisch mit salziger Grundnote und charakteristischem Rotkulturaroma und fruchtigen Nuancen.
Geruch	süß, fruchtig-frisch, nach Rotkultur
Konsistenz	geschmeidig-weich, glatt, klebrig

