



<b>Artikelnummer</b> 10502	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105029	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105022	<b>eco-ID</b> 97012	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

Frischkäse (KuhMILCH\*, RAHM\*, Steinsalz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen, Lab), Bruschetta-Zubereitung\* (2,5%) (Tomate\*, Knoblauch\*, Zwiebel\*, rote Paprika\*, Oregano\*, Basilikum\*)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Sulfite

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*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 Bruschetta hergestellt wird. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe hochwertiger Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus sorgfältig ausgewählter Milch nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen der Fromagerie wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

## Besonderheiten

Duc Bruschetta zergeht auf der Zunge. Der Frischkäse ist von einem der berühmtesten Triple-Crème-Käsehersteller Frankreichs. "Triple-Crème" bedeutet, dass die Milch für den Käse mit frischer Sahne angereichert wurde. Aber keine Angst die auf dem Käse angegebenen 69% Fett beziehen sich ja auf die Trockenmasse, absolut hat der Käse nur rund 32% Fett. Ergo: Petit Duc Bruschetta ist mehr als halb so fett wie drauf steht, schmeckt es doch gleich doppelt so gut :-)

Der Käse wird unter Schutzgas - eine Mischung aus Kohlendioxid und Stickstoff - verpackt. Für diese Verpackungstechnologie werden hochwertige Maschinen benötigt, welche die Luft aus der Verpackung verdrängen und diese mit dem Schutzgasgemisch ersetzen. Gleichzeitig versiegeln diese Maschinen das Produkt, so dass es ausschließlich von Schutzgas umgeben ist. Die Verpackung von Duc Bruschetta kann durch diese Technik gelegentlich einmal eingefallener oder aufgeblähter sein.





# Petit Duc Bruschetta, 0,7kg

*Petit Duc Bruschetta*



<b>Artikelnummer</b> 10502	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105029	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105022	<b>eco-ID</b> 97012	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Zartschmelzend und vollmundig mit Suchtpotential. Volle Kräuter und Knoblauchnote.

## Rezept, Zubereitung

Der ultracremige, zarte Frischkäse ist mit einer Hülle aus Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, rote Paprike, Oregano und Basilikum versehen. Ein großartig aromatisch-frisches Geschmackserlebnis! Er kann auch kühl aus dem Kühlschrank genossen werden. Genieß zu Petit Duc Bruschetta einfach ein knuspriges, geröstetes Brot und dazu eine Kräuterschorle, eine Limonade, einen alkoholfreien Secco oder, wenn es Alkohol sein darf, einen Schaumwein in weiß oder rosé!

## Vorsichtsmaßnahmen

Kann Spuren von SENF und SULFITEN enthalten.

## Herstellung

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird die Milch 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 Ausbildung der Gallerte. Nachdem sich die Gallerte gebildet hat, wird sie zerteilt, der Bruch von der Molke getrennt, geformt und mit der Mischung an Kräutern umhüllt. Durch dieses traditionelle Verfahren der Frischkäseherstellung schmecken die Käse so klassisch und frisch.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Das Familienunternehmen, welches bereits seit 1969 Weichkäsespezialitäten in verschiedenen Formen nach reinster handwerklicher Art produziert, verwendet ausschließlich traditionelle Rezepte.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Senf

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



ungesüßt ✓



# Petit Duc Bruschetta, 0,7kg

*Petit Duc Bruschetta*



<b>Artikelnummer</b> 10502	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105029	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105022	<b>eco-ID</b> 97012	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Frischkäse mit Bruschettazubereitung
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Frischkäse mit Bruschettazubereitung
Fett i. Tr.	69 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	ohne
Labart	Kälberlab
Salz	0,9 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

## Qualität

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

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Pöti Dück Brusketta
------------	---------------------

## Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	20% CO2 + Stickstoff
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Friskäsezubereitung mit Bruschetta-Zubereitung
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Petit Duc Bruschetta, 0,7kg

*Petit Duc Bruschetta*



<b>Artikelnummer</b> 10502	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 105029	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896105022	<b>eco-ID</b> 97012	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1378 kJ / 332 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	4,4 g
davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,9 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PP, PS

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremig-fein, zartschmelzend mit einer mediterranen Geschmacksnote
Konsistenz	cremig-zartschmelzend