



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
11617	 4 046896 116179	94046896116172	101586	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Allgemeines

Louis Fabre war ein Maurer, der für seine Arbeit oft mit Milch entlohnt wurde, die er dann zu Käse verarbeitete. Nach einiger Zeit fing er an, Milch aus dem näheren Umkreis einzusammeln, um daraus Butter und fettarme Milch herzustellen. Am 16.

August 1949 gründete er dann seine Käserei

Laiterie Fabre mit Sitz in Buzatié in der Region

Lacaune. Dort reifen die Käse in einem alten, aber

sanierten Eisenbahntunnel, wo Temperatur und Feuchtigkeit optimal für den Reifeprozess sind. Louis Fabres Söhne absolvierten später eine Ausbildung zu Milchverarbeitern und entwickelten zusammen mit ihrem Vater den Käse 'Mont Lacaune'. Bis 2007 wurde ausschließlich Kuhmilch verarbeitet, doch mittlerweile wird auch Milch der Lacaune-Schafe verwendet. Gilles Fabre, der Enkelsohn des Firmengründers und jetzige Betreiber der Käserei, arbeitet heute noch nach den alten, traditionellen Rezepten seines Großvaters. Anerkennung wurde dem meisterlichen Können durch die Auszeichnung mit dem Gütesiegel 'Provance Montagne' zuteil.



Einen Großteil der Milch erhält die Familienkäserei von den umliegenden Bauern die auf dem 700-900 Meter hochgelegenen Plateau angesiedelt sind. Die rauen klimatischen Bedingungen, die einzigartige Flora im Grenzgebiet zwischen l'Aveyron und Tarn und die unwegsame, zerklüftete naturbelassene Landschaft bieten optimale Voraussetzungen für eine nahrhafte Milch und die beste Basis für wohlschmeckenden Käse.

Besonderheiten

Die Geschichte vom Käse, der über dem Feuer geschmolzen wird ist alt. Die erste erhaltene schriftliche Erwähnung von Raclettekäse ist in mittelalterlichen Klosterhandschriften aus den Kantonen Obwalden und Nidwalden zu finden, wo von einem Bratchäs (Bratkäse) als einer besonders nahrhaften Speise der Alphernten berichtet wird.



Seinen Ursprung findet der Käse vermutlich im Wallis (Schweiz), wo er traditionell von Bauern und Sennen genossen wurde. Einer Legende nach spießte sich ein Traubenpflücker im 19. Jh. ein Stück Käse auf, während er am Feuer saß. Das Schmelzen verstärkte den Geschmack und machte aus einem gewöhnlichen Käse etwas ganz Besonderes. Der Name kommt aus dem französischen Wort 'racler', was soviel wie schaben oder kratzen bedeutet. Heute zählt der Raclette zu den einfachsten Käsegerichten und seine Vielfalt an Zubereitungsarten ist grenzenlos.

Kurzbeschreibung

Schafmilch hat einen doppelt so hohen Fettanteil als Kuhmilch, sehr vitaminreiche Milch,

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

Artikelnummer 11617	GTIN-Stück  4 046896 116179	GTIN-Verpackung 94046896116172	eco-ID 101586	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Raclette über Kartoffeln geschmolzen und mit Zwiebeln, Speck, eingelegten Gurken und weiteren Mixed Pickles serviert. Eine weitere köstliche Variante ist Raclette mit dünn geschnittenen Putenbruststreifen, frischer Ananas und Chicorée-Streifen kombiniert.

Traditionell wird zu Raclette eher Weißwein empfohlen. Neben der Tradition sprechen weiterhin folgende Punkte für Weißwein als Raclette-Begleiter: Da es sich bei Raclette um eine eher 'gewichtige' Mahlzeit handelt, empfiehlt sich Weißwein, da er gegenüber stark tanninhaltenen Rotweinen als leichter empfunden wird. Weißwein sorgt für Frische während der Mahlzeit. Die fruchtigeren Aromen im Weißwein-Bouquet harmonisieren geschmacklich vorzüglich zu geschmolzenem Käse.

Wer Rotweine bevorzugt, sollte vor allem jugendliche, leichte bis mittelschwere ohne Barrique-Ausbau wählen. Diese geben einen willkommenen Kontrast zur zart-schmelzenden Textur des würzigen Käses, wie z.B. Pinot Noir und Beaujolais.

Herstellung

Seit 2009 können die Brüder auch Schafskäse in Bio-Qualität herstellen. Der Raclette de Brebis wird auf handwerkliche Weise aus Schafsröhmilch hergestellt und reift anschließend mindestens 2 Monate in speziellen Reiferäumen, währenddessen er regelmäßig mit Rotkultur behandelt wird. Durch diese Pflege bildet er seine typische, rotbraune Naturrinde, die wiederum seinen Geschmack um ein würziges Aroma ergänzt. Damit die Rinde nicht zu feucht und klebrig wird, wird der Raclette de Brebis mit Bio-Kartoffelstärke eingerieben. Auf diese Weise kann die Rotschmierrinde besser trocknen. Sobald man mit der Rindenpflege aufhört, können sich auf der feuchten Oberfläche verschiedene Schimmelausprägungen entwickeln.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHAFMILCH* (RohMILCH), Steinsalz, Milchsäurekulturen, Lab, Rotkulturen; Kartoffelstärke* auf der Rinde

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.

Allergiehinweise



Spuren möglich: Eier, Schalenfrüchte, Senf, Walnuss

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß



Fondant de Brebis, 2,5kg
Fondant de Brebis



Artikelnummer 11617	GTIN-Stück  4 046896 116179	GTIN-Verpackung 94046896116172	eco-ID 101586	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tarn
Saisonartikel	Winter
Milchart	Schaf
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 60 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	0,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	60 Tag(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

weitere Bezeichnungen

Aussprache Fondong dö Bröbi

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Schafmilch hergestellt. Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse. Mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de

Artikelnummer 11617	GTIN-Stück  4 046896 116179	GTIN-Verpackung 94046896116172	eco-ID 101586	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1587 kJ / 382 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,8 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	2,5 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	angenehme Salznote, edles Schafmilcharoma, rustikal, vollmundig
Geruch	dezentes Schafmilcharoma, fruchtig, nussig
Konsistenz	bissfest, ausgeprägt schmelzend und fließend

