





Meule de Savoie Réserve, 40kg

Meule de Savoie 12+



Artikelnummer 10615	GTIN-Stück  4 046896 106156	GTIN-Verpackung 94046896106159	eco-ID 107540	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH* (RohMILCH), unbehandeltes Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Im Herzen von Rhône-Alpes, im Département Savoie, weniger als eine Stunde von Lyon und Grenoble entfernt, befindet sich inmitten einer malerischen Landschaft am Fuße des Berges "Dent du Chat" die "Coopérative Laitière de Yenne".

Eingebettet zwischen Flüssen, Seen, Bergen und weiten Weiden, ist die Natur hier großzügig und bietet noch erhaltene Räume von außergewöhnlicher Vielfalt.

Die Milchwirtschaft hat hier im Wirtschaftsleben der Alpen einen wichtigen Platz. Auf den ausgedehnten Weiden der Südhänge grasen die einheimischen Milchkühe, die für ihre Widerstandskraft, ihre Geländegängigkeit und - natürlich - ihre ausgezeichnete Milch bekannt sind, eine reiche Flora.

Die "Coopérative de Yenne" sammelt ihre Milch von 52 Höfen, beschäftigt 44 Mitarbeiter und verarbeitet jährlich ca. 19 Millionen Liter Milch. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung moderner Technologie mit traditioneller Herstellungsweise und meisterhafter Affinage. Durch dieses alte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Besonderheiten



Das Wort "Meule" bezeichnet im Allgemeinen einen Mühlstein vom Müller zum Mahlen des Getreides. Große Käseräder werden in Frankreich auch als "Meule" bezeichnet. So große "Mühlrad-Käse" werden typischerweise für eine gute Vorratshaltung in Regionen mit langen, harten Wintern hergestellt. Meule de Savoie ist ein authentisches Produkt der Bergregion.



Meule de Savoie Réserve, 40kg

Meule de Savoie 12+



Artikelnummer 10615	GTIN-Stück  4 046896 106156	GTIN-Verpackung 94046896106159	eco-ID 107540	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Ein cremiger, zarter Käseteig für einen Hartkäse. Fein nussig mit überraschenden Fruchtnoten. Einfach pur genießen. Ausdrucksstark.

Rezept, Zubereitung

Durch seinen vollmundigen, kräftig-würzigen Geschmack eignet sich der Meule de Savoie Réserve sehr gut für die Käseplatte. In der warmen Küche verfeinert er Gerichte mit einer würzigen Käse-Note. Er passt gut zu Kartoffelpüree, geschmortem Wirsing Kohl und gegrillter Polenta. Außerdem wird er geschmolzen gern für die Zubereitung von Gnocchi und Nudeln verwendet. Zu Meule de Savoie Réserve werden körperreiche Rotweine wie Bordeaux und Barbaresco empfohlen. Wer einen Weißwein bevorzugt, sollte eher liebliche Sorten wie Recioto di Soave und Breganze Torcolato wählen.

Quelle Inhalte: Hersteller

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu Meule de Savoie Réserve werden körperreiche Rotweine wie Bordeaux und Barbaresco empfohlen. Wer einen Weißwein bevorzugt, sollte eher liebliche Sorten wie Recioto di Soave und Breganze Torcolato wählen.

Herstellung



Die frische Milch wird täglich verarbeitet. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten und bis auf ca. 50° Celsius erwärmt. Der Bruch wird danach geformt und etwa 12 Stunden gepresst. Der Käse lagert mindestens 12 Monate in feuchten Kellern aus Naturstein. In dieser Zeit wird er regelmäßig mit Salzlake gepflegt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10615	 4 046896 106156	94046896106159	107540	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhône-Alpes (Savoie)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 8 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	0,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	8 Monat(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache	[Möll dö Sawoa rehserf]
------------	-------------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 10615	GTIN-Stück  4 046896 106156	GTIN-Verpackung 94046896106159	eco-ID 107540	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1720 kJ / 411 kcal
Fett	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26,1 g
Salz	0,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig, vollmundig, mit feinen Nuss- und Karamell-Aromen
Geruch	feinwürzig, buttrig
Konsistenz	schnittfest, geschmeidig, cremig

