Camembert de Normandie AOP, 250g

Der Camembert de Normandie AOP Gillot ´au lait cru, moule a la louche´ ist ein Weichkäse der ganz besonderen Art.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10830	3 267031 605001	63267031605003	111720

Marke
Vallée Verte

Qualität
agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle
FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft
Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Frankreich



Zutaten
KUHMILCH* (RohMILCH), Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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
Für viele Menschen ist der Name Camembert, der Inbegriff von französischem Käse. Schon bevor der Camembert 1983 das AOC/AOP-Gütesiegel erhielt war er der meistkopierte Käse der Welt. Seine Existenz verdankt der Käse einer Legende. Während der französischen Revolution gewährte die Bäuerin Marie Fontaine Harel aus dem Dorf Camembert (Normandie), einem Priester aus Brie Unterschlupf. Dieser, aus der Nähe von Paris stammende Priester, weihte sie in die Geheimnisse der traditionellen Käseherstellung ein. Aus diesem Bündnis entstand der wohl bekannteste Käse der Welt, der Camembert.
Tatsächlich aber wurden in der Gegend um die Normandie schon lange vorher gleichartige Weichkäse hergestellt. Zum Durchbruch verhalf dem Camembert der französische Kaiser Napoléon III, der ihn auf die kaiserliche Hoftafel setzte und ihn somit sämtlichen Adelskreisen aus aller Welt präsentierte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts konnte der Camembert sich dank der Eisenbahn auf den Märkten in Paris und anderen Teilen Frankreichs etablieren. 1890 wurde die heute oft übliche Verpackung in kleinen runden Spanschachteln erfunden.

Besonderheiten
Das milde und feuchte Klima, sowie der tonreiche Boden in dieser Region, bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung. Durch die natürliche Umgebung ist die Milch reich an Spurenelementen und hat einen hohen Fettgehalt. Bereits seit 6 Generationen wird das Familienunternehmen Gillot, mit dem Ziel die Tradition der normannischen Käse aufrecht zu erhalten, geführt. 2005 wurde die Molkerei von der Familie Fléchard übernommen. Die Molkerei hat eine einfache aber hartnäckige Unternehmensphilosophie entwickelt, um die traditionelle Herstellung der besten normannischen Weichkäsespezialitäten sicherzustellen.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:10:56

Camembert de Normandie AOP, 250g

Der Camembert de Normandie AOP Gillot ´au lait cru, moule a la louche´ ist ein Weichkäse der ganz besonderen Art.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10830	3 267031 605001	63267031605003	111720

Kurzbeschreibung

Das Original aus der Normandie. Vollmundig und weich mit feinem Kohlaroma, im vollreifem Zustand. Wenn er jung ist, einfach nur milchig und fein säuerlich.

Rezept, Zubereitung

Entdecken Sie mit dem Camembert von Gillot die Vielfalt der Käserezepte: kein Obatzter ohne Camembert, paniert adelt Camembert fruchtige Chutneys, das ausgewogene Rohmilcharoma des Camembert passt hervorragend zu Salaten, beim Überbacken bringt Camembert zarten Schmelz und als Füllung passt Camembert zu Gemüse, Kartoffeln oder Fleisch gleichermaßen. Camembert kann mehr als Käseplatte oder Brötchenbelag - Probieren Sie es aus. Guten Appetit!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In Frankreich werden zu Camembert Rotweine und Cidre (Apfelweine) gereicht. Man empfiehlt liebliche Sorten und junge Merlot-Weine aber auch fruchtige Weißweine stellen eine hervorragende Ergänzung dar.

Herstellung

Die Molkerei Gillot hat zwei wesentliche Herstellungsfaktoren: Zeit und Handarbeit. Seit 1912 sind diese beiden Kriterien die Grundlage des einzigartigen Käse-Rezeptes. Die Milch, die für die Herstellung genutzt wird, stammt ausschließlich von Bauernhöfen aus einem Umkreis von 25 km. Die enge Zusammenarbeit mit den Herstellern sichert nicht nur die Existenz der familiengeführten Bauernhöfe, sondern trägt darüber hinaus als Ergebnis eine qualitativ sehr hochwertige Milch. Das Unternehmen achtet bei der Herstellung vor allem auf die Erhaltung der traditionellen Produktionsmethoden. Im Mittelpunkt der Herstellung steht dabei das Abschöpfen der Bruchmasse mit der Schöpfkelle in fünf Schritten mit zeitlichen Pausen dazwischen. Diese zeitintensive Abschöpfmethode garantiert die höchste Qualität der normannischen Weichkäsespezialitäten und wird mit der Bezeichnung "au lait cru, moulé a la louche" ausgelobt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-7 °C lagern

Sonstige Hinweise

Man sollte den Camembert immer nach dem Aussehen kaufen:

jung: elfenbeinfarbener Teig mit quarkigem Kern, gleichmäßig weißer Edelpilzrinde und einem frischen, fein-herben Geschmack.

gereift: luftig-weicher, geschmeidiger Teig ohne Kern, ausgeprägter Edelpilzrinde und einem charakteristischen Geschmack nach Rohmilch mit fein abgestimmten Kohlnoten und einer milden Säure.

ausgereift: cremiger Teig mit zartem Schmelz, eine sich rötlich-bräunlich verfärbenden Rinde und einem vollmundigen Geschmack, nuancenreich mit fein-herben Noten.

Bei einem Drucktest auf der Rinde sollte der Käse leicht nachgeben.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:10:56

Camembert de Normandie AOP, 250g

Der Camembert de Normandie AOP Gillot ´au lait cru, moule a la louche´ ist ein Weichkäse der ganz besonderen Art.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10830	3 267031 605001	63267031605003	111720

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Normandie (Bocage Ornais)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ka.mom.bähr dö Normandie

Gesetzliche Angaben

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:10:56

Camembert de Normandie AOP, 250g

Der Camembert de Normandie AOP Gillot ´au lait cru, moule a la louche´ ist ein Weichkäse der ganz besonderen Art.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
10830	3 267031 605001	63267031605003	111720

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1180 kJ / 284 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Holz, Wachspapier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	nuancenreich, edles Rohmilch-Aroma mit fein abgestimmten Edelpilz- & Kohlnoten
Geruch	süß-säuerliche Kohlaromen mit charakteristischen Pilznuancen
Konsistenz	geschmeidig, weich, glatt und dezent klebrig



L'Encalat Schafscamembert, 240g
18260



Camembert Gillot, 250g
10850



Petit Camembert Gillot, 150g
10855

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:10:56