



Artikelnummer 16558	GTIN-Stück  4 046896 165580	GTIN-Verpackung 94046896165583	eco-ID 112184	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Allgemeines

Im Département Savoie, am Fuße des Berges 'Dent du Chat', befindet sich seit 1962 inmitten einer malerischen Landschaft zwischen den beiden Seen Lac d'Aiguebelette und Lac du Bourget mit ursprünglicher Natur die 'Coopérative Laitière de Yenne'. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung modernster Technologie mit traditionellen Rezepten und meisterhafter Veredelung (Affinage). Durch dieses uralte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die den Gaumen verwöhnen und ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Im Département Savoie, am Fuße des Berges 'Dent du Chat', befindet sich seit 1962 inmitten einer malerischen Landschaft zwischen den beiden Seen Lac d'Aiguebelette und Lac du Bourget mit ursprünglicher Natur die 'Coopérative Laitière de Yenne'. Ihre Stärke ist die erfolgreiche Verbindung modernster Technologie mit traditionellen Rezepten und meisterhafter Veredelung (Affinage). Durch dieses uralte Wissen und der langjährigen Erfahrung entstehen Käse-Kreationen, die den Gaumen verwöhnen und ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Besonderheiten

Die Geschichte vom Käse, der über dem Feuer geschmolzen wird ist alt. Seinen Ursprung findet der Käse 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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

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.



Raclette de Savoie, 3kg

Raclette de Savoie



Artikelnummer 16558	GTIN-Stück  4 046896 165580	GTIN-Verpackung 94046896165583	eco-ID 112184	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Die Herstellung des Raclette de Savoie findet nach wie vor handwerklich nach traditionellen Rezeptur statt. Um ein natürliches Rohmilcharoma und eine cremig-weiche Textur zu erhalten, wird die frische Rohmilch nicht entrahmt. Um die hohe Qualität und die Vielfalt an Aromen zu entwickeln braucht der Rohmilch-Raclette seine Zeit. Unter dem strengen Blick des Affineurs (Reifekellermeisters) reifen die Laibe auf Holzbrettern. Nur Holz besitzt die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Käses aufzunehmen bzw. wieder abzugeben. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Meersalz und Rotkulturen gewaschen. Man spricht dabei von Affinage (Veredelung - den Käse durch die Reifung führen). Einzelnen wird bei jedem Laib der Zeitpunkt bestimmt, wann die optimale Qualität erreicht ist. Nicht zuletzt führt diese intensive Pflege zu seiner außergewöhnlichen Vielfalt an Aromen. Cremig-weich in seiner Konsistenz lässt er jeden Bissen zu einem würzigen Erlebnis werden.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

Kuh-MILCH* (Rohmilch), Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Rinde mit Rotkulturen behandelt

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

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 16558	GTIN-Stück  4 046896 165580	GTIN-Verpackung 94046896165583	eco-ID 112184	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Savoie
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 56 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	56 Tag(e)

Qualität



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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Raklett dö Sawoa
------------	------------------

Gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 16558	GTIN-Stück  4 046896 165580	GTIN-Verpackung 94046896165583	eco-ID 112184	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1551 kJ / 374 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,3 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-aromatisch, mit milder Säure und delikatem Rohmilch- und Weinaroma
Geruch	feine Weißweinaromen, erinnert an Käsefondue
Konsistenz	bissfest, luftig, geschmeidig, fettet nicht beim Erwärmen

 <p>Raclette Perrin carré, 6,8kg 13557</p>	 <p>Fondant de Brebis, 5kg 11615</p>	 <p>Fondant de Brebis, 2,5kg 11617</p>
---	---	---