



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg

Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer 10580	GTIN-Stück  3 309480 001017	GTIN-Verpackung 93309480001041	eco-ID 134470	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*kontrolliert biologischer Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.







Tomme de Savoie IGP, 1,8kg

Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer 10580	GTIN-Stück  3 309480 001017	GTIN-Verpackung 93309480001041	eco-ID 134470	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Allgemeines

Der „Tomme de Savoie“ ist eine der ältesten Käsesorten aus Savoyen. Er war lange Zeit ein Käse, der für den häuslichen Verzehr bestimmt war und stellte in der Ernährung der Landbevölkerung eine wichtige Proteinquelle dar.

Die verfügbare Menge an Käserei-Milch hing stark von anderen Verwendungen der Milch, vor allem als begehrter Fettlieferant, ab. Die Bauern stellten diesen Käse mit den Milchmengen her, die übrig blieben.

Der Tomme de Savoie ist seit 1996 als IGP-Käse (Indication Géographique Protégée) geschützt. Das geografische Gebiet umfasst die Départements Savoie und Haute-Savoie vollständig sowie ausgewählte Gemeinden der Départements Ain und Isère. Die Arbeitsgänge der Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung erfolgen im geografischen Gebiet. Die Region ist reich an frischem Gras und die Aufzucht von den traditionellen Kuhrassen Abondance, Montbéliard und Tarenteser hat eine lange Tradition. Sie besitzen eine an das Weiden auf abschüssigen Wiesen angepasste Morphologie, sie vertagen Hitze und verwerten Weidegras im Sommer und Trockenfutter im Winter. Außerdem geben sie eine Milch, die sich bestens verkäsen lässt.

Im geografischen Gebiet liegt die "Coopérative Laitière de Yenne", die seit 1962 Käse herstellt. Durch dieses alte Wissen, die Lage in der Bergregion und der langjährigen Erfahrung entstehen berühmte und geschützte Käse-Kreationen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.

Besonderheiten

Durch seine mindestens 30-tägige Reifung erhält dieser Käse, der in feuchten Kellern aus Naturstein lagert, seine typische graue Rinde, die je nach Saison, blaue, graue, grüne und auch gelbe Ausprägungen aufweisen kann. Er riecht stark nach feuchtem Keller, was seinem Geschmack jedoch nicht schadet, im Gegenteil, der Teig schmeckt fruchtig, aromatisch und rein.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Herstellung

In diesen Berggebieten hat sich ein speziell an die Umgebung angepasstes Fachwissen der Käseherstellung entwickelt. Die in der Region eingesetzten Technologien sind an die Eigenschaft der Milch angepasst, und die Käsehersteller legen ein besonderes Augenmerk auf eine gewisse Reihe von Aspekten wie das Einlaben der Milch, die Steuerung der mesophilen und thermophilen Floren und die Reifung. Die Reifung im Keller auf Holzplanken ermöglicht eine gute Entwicklung des Teigs und der Oberflächenflora, die hauptsächlich aus Mucor besteht und dem Käse sein charakteristisches, graues Äußeres verleiht. Die „Tomme de Savoie“ werden dann mindestens einmal pro Woche gewendet, sodass durch die Berührung die „Pilz-Häarchen“ geglättet werden können. Die Mindestreifezeit beträgt ab dem Zeitpunkt des Einlabens bis zum Verlassen der Reifungskeller 30 Tage.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 2°C bis 8°C lagern

Sonstige Hinweise

IGP ("Indication Géographique Protégée") bedeutet "Geschützte Geographische Angabe".

Landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer Verbindung zu ihrem ‚Terroir‘, welches ihnen ihren Namen gibt, können die offiziellen Qualitätszeichen AOC oder IGP tragen.



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg
Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer 10580	GTIN-Stück  3 309480 001017	GTIN-Verpackung 93309480001041	eco-ID 134470	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

hefefrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10580	GTIN-Stück  3 309480 001017	GTIN-Verpackung 93309480001041	eco-ID 134470	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	48 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 30 Tage
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,45 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Rhône-Alpes (Savoie)
Produzent.....	Coopérative laitière de Yenne
Reifezeit Einheit.....	30 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte geografische Angabe

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Tomm dö Savoia
-----------------	----------------

Weitere gesetzliche Angaben



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



Tomme de Savoie IGP, 1,8kg

Tomme de Savoie IGP



Artikelnummer 10580	GTIN-Stück  3 309480 001017	GTIN-Verpackung 93309480001041	eco-ID 134470	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1475 kJ / 355 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,3 g
Kohlenhydrate	1,74 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,45 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß mit leicht herber Note, feine Keller- und Nussaromen
Geruch	Rinde: erdig, nach Reifekeller; Teig fruchtig, erinnert an Most, mit milder Säure, milchig
Konsistenz	bissfest, speckig, vollmundig, leicht schmelzend