

Artikelnummer 10507	GTIN-Stück  4 046896 105074	GTIN-Verpackung 94046896105077	eco-ID 138621	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich, Italien

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

Weichkäse* (KuhMILCH*, RAHM*, Steinsalz, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Milchsäurekulturen), Trüffelzubereitung* (5%) (Sommertrüffel* (Tuber aestivum vitt), Olivenöl*, Salz, natürliches Trüffelaroma*)

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 mit Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff (FTNF-Aromen) aromatisiert.



Allgemeines

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei Jacques Delin. Unter der Leitung von Philippe Delin bietet das Familienunternehmen eine Palette von hochwertigen Produkten, die aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit hergestellt werden. Im Jahr 2010 konnte die Käserei ihr 40-jähriges Bestehen feiern und präsentierte zu diesem Anlass eine Reihe von besonders charakteristischen Käsesorten, darunter auch die verschiedenen Sorten des Duc`s.

Besonderheiten

Die Sommer- oder auch Burgundertrüffel haben einen Duft von Waldboden und verströmen einen intensiven, feinen, einzigartigen Duft von Pilzen. Wegen ihres edlen Geschmacks werden sie auch als schwarzer Diamant bezeichnet. Trüffel werden häufig als würzige Zutat verwendet, um Kulinarisches zu veredeln. Bei einer sahnigen Grundlage wie beim Duc kommt das feine Trüffelaroma besonders gut zur Geltung.

So verleiht der Trüffelstreifen in der Mitte diesem kulinarischen Highlight sein unwiderstehliches Aroma.



Le Duc Trüffel, 0,6kg
Le Duc Trüffel



Artikelnummer 10507	GTIN-Stück  4 046896 105074	GTIN-Verpackung 94046896105077	eco-ID 138621	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Auf der Zunge zergehend. Sahmig, buttrig und vollmundig. Mit schöner Trüffelnote. Achtung: Suchtpotential

Rezept, Zubereitung

Salat mit Duc Trüffel:

Zutaten für 4 Personen: 4 Schalotten | 4 EL Olivenöl | 2 EL Sherry | 3 EL Balsamico-Essig | 2 TL Ahornsirup | 250 g Blattsalat | 200 g Cherrytomaten | 200 g Le Duc Trüffel | Pfeffer | Kräutersalz

Schalotten schälen, hacken und in 1 EL heißem Olivenöl glasig dünsten. Mit Sherry und 1 EL Balsamicoessig ablöschen, 2 –3 Minuten einköcheln und abkühlen lassen. Schalotten mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und dem restlichen Essig abschmecken sowie restliches Öl dazugeben.

Salat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Cherrytomaten halbieren.

Salat und Cherrytomaten in eine Schüssel geben.

Trüffelkäse in dünne Scheiben schneiden. Den Salat mit dem Dressing mischen und zu den Trüffelkäsescheiben servieren. Dazu Baguette reichen.....Guten Appetit !

Herstellung

Die Besonderheit bei den Le Duc Trüffel liegt in der Herstellung. Neben Lab und Milchsäurekulturen wird die Milch zusätzlich mit Sahne angereichert. Dadurch erhält dieser Frischkäse seine Doppelrahmstufe und besticht durch eine samtige, zartschmelzende Textur.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Spuren möglich: Senf, Pfeffer



Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



Le Duc Trüffel, 0,6kg
Le Duc Trüffel



Artikelnummer 10507	GTIN-Stück  4 046896 105074	GTIN-Verpackung 94046896105077	eco-ID 138621	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel, nach französischer Herstellungsart
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	mindestens 70 %
mindestens	ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 15 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	15 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Lö Dück
------------	---------


Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Aroma / Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel, nach französischer Herstellungsart
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Le Duc Trüffel, 0,6kg
Le Duc Trüffel



Artikelnummer 10507	GTIN-Stück  4 046896 105074	GTIN-Verpackung 94046896105077	eco-ID 138621	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 368 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	8 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PS, PET

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß und salzig, fein, herb mit der Rinde; sahnig, nussig, mit dezentem Trüffelaroma
Geruch	leicht fruchtige Aromen mit leichter sahniger Trüffelnote
Konsistenz	cremig mit knackigen Trüffelstückchen