



# Maître Épicé, 3,5kg

Maitre Epice



<b>Artikelnummer</b> 136441	<b>GTIN-Stück</b>  2 800026 001047	<b>GTIN-Verpackung</b> 94260484330027	<b>eco-ID</b> 145924	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Le Maître



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, European Vegetarian Union



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Zutaten

Kuhmilch\* pasteurisiert, Fettgehalt naturbelassen, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, getrocknete Chili Flocken\* und Chili-Pulver\* auf der Naturrinde

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

Feuriger, halbfester Bio Schnittkäse mit pikanter Gewürzkruste.

Die vollrahmige Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltige Luft prägt die Weidelandchaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter. Unsere Maitres fromagers Danielle und Jozef, echte Meister ihres Fachs, käsen daraus nach überlieferten Rezepten aus dem Elsass sogenannte „grüne“ Käse. Sie kommen aus einer kleinen, handwerklich arbeitenden Bio-Käserei und müssen so gekäst werden, dass sie für die anschließende Rindenreifung im Schönauer Reifekeller geeignet sind.

Dafür ist unser Allgäuer Maître Fromager Anton zuständig. Er versteht nicht nur die Kunst der Rotkultur-Affinage, sondern kreiert auch die in Handarbeit aufgelegten Gewürz- und Blütenmäntel. Seine Käse-Spezialitäten schmecken nicht nur exzellent, sondern duften auch nach Gewürzen und Blüten. Deshalb empfehlen wir den Verzehr mit Gewürzaufgabe ohne Abschnitt der panierten Rinde.

## Besonderheiten

Hat als halbfester Schnittkäse aus im Fettgehalt naturbelassener Bio-Milch eine besonders cremige, geschmeidige Konsistenz. Durch Rotkultur-Affinage erhält er seine milde Würze. Die Chili-Auflage kann mitgegessen werden und vermittelt ein zusätzliches Geschmackserlebnis.





# Maître Épicé, 3,5kg

Maitre Epice



<b>Artikelnummer</b> 136441	<b>GTIN-Stück</b>  2 800026 001047	<b>GTIN-Verpackung</b> 94260484330027	<b>eco-ID</b> 145924	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Käse mit essbarer Rinde ummantelt mit Chili

## Verarbeitungshinweis

Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten.

## Herstellung

In einer Landkäserei nach überlieferten Rezepturen aus dem Elsass, gekäst von erfahrenen Maitres Fromagers, gereift und veredelt im Schönauer (Allgäu) Käsekeller unter Leitung des Maître Fromager Anton.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern. Kann eingefroren werden.

## Sonstige Hinweise

Etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen; dann kommt das Aroma noch besser zur Geltung.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



# Maître Épicé, 3,5kg

Maitre Epice



<b>Artikelnummer</b> 136441	<b>GTIN-Stück</b>  2 800026 001047	<b>GTIN-Verpackung</b> 94260484330027	<b>eco-ID</b> 145924	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	Schönauer Käsekeller GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	5 - 6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Reifezeit Einheit	5 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Jelitta GmbH, Ludwigstrasse 10 c, D-82152 Krailing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	35,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,25 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,75 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,9 g



# Maître Épicé, 3,5kg

Maitre Epice



<b>Artikelnummer</b> 136441	<b>GTIN-Stück</b>  2 800026 001047	<b>GTIN-Verpackung</b> 94260484330027	<b>eco-ID</b> 145924	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib  
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff  
Stücke in Packung ..... 1  
Einheit der Einzelstücke ..... Kilogramm  
Bezeichnung der Einzelstücke ..... Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild aromatisch, sahnig, Deckschicht pikante Schärfe  
Geruch ..... würzig, nach Chili  
Konsistenz ..... cremig, zart schmelzender Teig