



Doré Chèvre, 4kg

Dore Chevre



Artikelnummer 226011	GTIN-Stück  2 800066 001045	GTIN-Verpackung	eco-ID 145933	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Le Maître



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

Biologische ZIEGENMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

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.

Allgemeines

Schneeweiß, cremiger Bio Ziegen-Schnittkäse mit kräftigem Aroma.

Die vollrahmige Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltiger Luft prägt die Weidelandschaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter. Unsere Maîtres Fromagers Danielle und Jozef, echte Meister ihres Fachs, käsen daraus sogenannte „grüne“ Käse. Sie kommen aus einer kleinen, handwerklich arbeitenden Bio-Käserei und müssen so gekäst werden, dass sie für die anschließende Rindenreifung in einer Tiroler Felsgrotte geeignet sind. Dort wird mit Rotkultur-Affinage dafür gesorgt, dass die Doré ihren unvergleichlichen Geschmack erhalten.

Besonderheiten

Schneeweiß, cremiger Ziegen-Schnittkäse. Durch Rotkultur-Affinage und sorgfältige, langsame Ausreifung entwickelt sich ein kräftiges Aroma, das aber keineswegs streng nach Ziege schmeckt. Diese Käsespezialität wird nur aus besonders schmackhafter Sommermilch hergestellt (wenn die Ziegen auf der Weide sind) und im Winter verkauft.

Kurzbeschreibung

gereifter Ziegenkäse (4-5 Monate) aromatisch und cremig im Geschmack





Doré Chèvre, 4kg

Dore Chevre



Artikelnummer 226011	GTIN-Stück  2 800066 001045	GTIN-Verpackung	eco-ID 145933	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, auch als Grundlage für ein Käse-Fondue.

Herstellung

Nach überlieferten Rezepturen von erfahrenen Maitres Fromagers handwerklich gekäst, gereift und veredelt in einer österreichischen Felsenhöhle.

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.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Doré Chèvre, 4kg

Dore Chevre



Artikelnummer 226011	GTIN-Stück  2 800066 001045	GTIN-Verpackung	eco-ID 145933	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	3 - 5 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Produzent.....	Käserei Plangger
Reifezeit Einheit.....	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	European Vegetarian Union

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Jelitta GmbH, Riedeselstraße 31 a, D-82319 Starnberg



Doré Chèvre, 4kg

Dore Chevre



Artikelnummer 226011	GTIN-Stück  2 800066 001045	GTIN-Verpackung	eco-ID 145933	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1633 kJ / 390 kcal
Fett	33,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,57 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	11,77 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,32 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24,53 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr aromatisch
Geruch	typisch
Konsistenz	schnittfest