





# Sainte Maure de Touraine AOP Fermier, 250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>20330 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>3 569640 035030 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>13369640035037 | <b>eco-ID</b><br>160627 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Marke

Vallée Verte

## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-09 |

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

ZiegenMILCH\* (RohMILCH), Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen; Farbstoff: Pflanzenkohle auf der Rinde

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

In der Touraine wird schon seit dem Mittelalter Ziegenkäse hergestellt. Der Name dieses Käses stammt aus der Stadt "Sainte-Maure de Touraine", einer der Hauptgrenzstadt zwischen Touraine und Poitou. Der gute Ruf des Käses war schon gefestigt, als die Erzeuger 1989 die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung beantragten. Die Ursprungsbezeichnung garantiert die Herkunft und die Einzigartigkeit der Produkte. Sie ist an dem gelb-roten Siegel auf dem Etikett zu erkennen.







Sainte Maure de Touraine AOP Fermier,  
250g

*Sainte Maure de Touraine AOP Fermier*



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>20330 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>3 569640 035030 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>13369640035037 | <b>eco-ID</b><br>160627 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Besonderheiten

Hier noch ein Hinweis zu den verschiedenen Schimmeln auf dem Sainte Maure:

Alle nachfolgend genannten Pilze kommen natürlichlicherweise in den Reiferäumen des Affineurs vor.

Zu Beginn der Reifung findet ein Wachstum von *Geotricum candidum* statt. Hierdurch wird die Grundlage für die weitere Besiedlung mit Reifekulturen wie *Penicillium*-Stämmen geschaffen. Der Käse entwickelt dadurch ebenfalls seine geschmacklichen Eigenschaften.

Zu den bedeutenden *Penicillium*-Reifekulturen zählen *Penicillium oïdium*, verantwortlich für die charakteristisch fein bläulich bis hellgraue Färbung des Schimmelrasens auf der Käseoberfläche und die geschmackliche Entwicklung. Außerdem ist *Penicillium glaucum* wichtig, der eine grünlich-blaue Färbung verursacht. *Penicillium album* sorgt für einen dichten weißen Schimmelrasen, der auch leicht gräulich erscheinen kann.

Der Stoffwechsel der verschiedenen Schimmelkulturen ermöglichen die natürliche Reifung und Entwicklung der typischen Aromen und Flavours. Die Enzyme dieser Kulturen sorgen für eine teilweise Proteolyse (Proteinabbau/Aromenentwicklung) von außen nach innen. Der Teig entwickelt sich dabei von weiß hin zu einer Elfenbeinfärbung. Im Laufe der Reifung entwickelt sich der Käse von schmelzend zu cremig.

Mit zunehmender Reifung nimmt die Anzahl der aromabildenden Kulturen zu. Ein junger St. Maure AOP (etwa 10 Tage) ist durch überwiegend milchige und mild-säuerliche Noten gekennzeichnet. Während der Reifung wachsen die Kulturen zu Beginn nur punktuell (zwischen 15 und 30 Tagen) bis hin zu einem geschlossenen Schimmelrasen auf der Käseoberfläche (ab 30 Tage).

## Kurzbeschreibung

Ganz feine Struktur. Schmeckt vollmundig nach Milch und hat eine feine Säure. Mit fortschreitender Reife kommen nussige Aromen hinzu.

## Rezept, Zubereitung

Ein Klassiker, den die Familie Jacquin empfiehlt: Gegrillte Baguettescheiben mit dünnen Scheiben Tomaten und Sainte-Maure de Touraine AOP belegen. Mit frisch gemahlenem, grünen Pfeffer und Tropfen von Walnussöl versehen und im Ofen überbacken, bis der Käse eine leichte Färbung zeigt. Bon Appétit!

## Verarbeitungshinweis

Ein besonderes Merkmal dieses Käses ist der Strohalm in der Mitte, der ein Zerbrechen verhindern soll. Auf dem Halm sind die Ursprungsbezeichnung und die Nummer des Herstellers eingraviert. So schützt man das Original vor Nachahmungen. Der Käse wird mit einer Mischung aus Holzkohlenasche und Salz bestreut. So bildet sich eine zarte Rinde aus, die den Käse schützt und vor dem Austrocknen bewahrt.

## Herstellung

Etwas südlich von Tours produziert Madame Joubert nun seit mehr als 10 Jahren Sainte-Maure de Touraine AOP. In Handarbeit verarbeitet der kleine familiengeführte Hof täglich die frische Rohmilch seiner 100 Ziegen. Die Ausreifung der Käse findet dann im Anschluss bei einem Affineur mit 60-jähriger Erfahrung statt. Die Familie Jacquin führt diese Handwerkskunst bereits seit 3 Generationen aus.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier,  
250g

*Sainte Maure de Touraine AOP Fermier*



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>20330 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>3 569640 035030 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>13369640035037 | <b>eco-ID</b><br>160627 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Sonstige Hinweise

Die Ursprungsbezeichnung garantiert den Ursprung und die Einzigartigkeit der Produkte. In Frankreich tragen von über 1000 Käsesorten 51 die geschützte Herkunftsbezeichnung, auf französisch "Appellation d'Origine Protégée" (AOP). Um als AOP-Produkt anerkannt zu werden muss die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Käses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

### Geschützte Ursprungsbezeichnung

1992 schuf die Europäische Kommission zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen ein gemeinsames System, um die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion zu fördern, Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung zu schützen und außerdem, um dem Verbraucher durch Produktinformationen eine Orientierungshilfe zu geben. Auf dem in rot und gelb gehaltenen Logo sind die Furchen eines bestellten Feldes abgebildet, platziert in der Mitte einer stilisierten Sonne und umgeben von den zwölf Sternen, die symbolisch für die Europäische Union stehen. Das Logo für g.g.A.-Produkte ist in blau-gelb gehalten.

### Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts erfolgen in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren

### Geschützte Geographische Angabe: (g.g.A.)

ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand

### Garantiert traditionelle Spezialität

bezeichnet keine geographische Herkunft, sondern nur eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produkts

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften



ungesüßt ✓



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier,  
250g

*Sainte Maure de Touraine AOP Fermier*



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>20330 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>3 569640 035030 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>13369640035037 | <b>eco-ID</b><br>160627 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel                    |
| Region                          | Frankreich, Centre-Val de Loire |
| Milchart                        | Ziege                           |
| Süßung                          | nicht gesüßt                    |
| Rohmilch                        | ja                              |
| Wärmebehandlung                 | keine                           |
| Wärmebehandlung Käse            | keine Wärmebehandlung           |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein                            |
| Homogenisiert                   | nein                            |
| Käsegruppe                      | Weichkäse                       |
| Käsegruppe AT                   | Weichkäse                       |
| Fett i. Tr. mindestens          | mindestens 50 %<br>ja           |
| Produzent                       | Fromagerie Jacquin & Fils       |
| Fettgehaltsstufe                | Rahmstufe                       |
| Fettgehaltsstufe AT             | Vollfettstufe                   |
| Fettgehaltsstufe CH             | Vollfettstufe                   |
| Art der Reifung                 | rindengereift                   |
| Labart                          | Ziegenlab                       |
| Salz                            | 1,4 %                           |
| Salzart                         | Meersalz                        |
| Rinde verzehrbar                | ja                              |
| Rinde                           | ohne Rinde                      |
| Käseform                        | Ganzer Laib                     |
| Reifezeit Einheit               | 10 Tag(e)                       |

### Qualität

|                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Bio-Erzeugnis                         | ja                              |
| Staatliche Siegel                     | EU Bio-Logo                     |
| Länderzusatz des EU-Logos             | Französische Landwirtschaft     |
| Öko-Kontrollstelle                    | FR-BIO-09                       |
| Welcher Standard wird erfüllt         | agriculture biologique          |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | geschützte Ursprungsbezeichnung |

### weitere Bezeichnungen

|            |                      |
|------------|----------------------|
| Aussprache | Ssänt Mohr dö Turähñ |
|------------|----------------------|

### Gesetzliche Angaben



|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis   | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden   |
| Rechtlicher Hinweis Ergänzung       | Mit Rohmilch hergestellt. Mit Ziegenmilch hergestellt. |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Weichkäse  |
| Inverkehrbringer                    | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl  |



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier,  
250g

*Sainte Maure de Touraine AOP Fermier*



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>20330 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>3 569640 035030 | <b>GTIN-Verpackung</b><br>13369640035037 | <b>eco-ID</b><br>160627 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1237 kJ / 298 kcal |
| Fett                        | 24,2 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 18,7 g             |
| Kohlenhydrate               | 0,5 g              |
| davon Zucker                | <0,5 g             |
| Eiweiß                      | 19,6 g             |
| Salz                        | 1,4 g              |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Verpackungsart      | Schale             |
| Verpackungsmaterial | Papier, PA, PP, PE |

### Sensorik, Beschaffenheit

|            |  |
|------------|--|
| Geschmack  | leichte Süße, im Abgang fein herb, angenehm aromatisches Ziegenaroma mit Noten von Honig |
| Geruch     | typische Ziegenmilcharomen mit leichter Süße   |
| Konsistenz | angenehm weicher und kompakter, leicht klebriger Teig                                    |