



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier, 250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier



Artikelnummer 20330	GTIN-Stück  3 369640 035030	GTIN-Verpackung 13369640035037	eco-ID 160627	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Pflanzenasche auf der Rinde

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

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



Artikelnummer 20330	GTIN-Stück  3 369640 035030	GTIN-Verpackung 13369640035037	eco-ID 160627	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

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 (gU)

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

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

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.



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier, 250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier



Artikelnummer 20330	GTIN-Stück  3 369640 035030	GTIN-Verpackung 13369640035037	eco-ID 160627	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis 8°C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Hier noch ein Hinweis zum verschiedenen Schimmeln auf dem Sainte Maure:

Maturation von Ziegenkäse und Vorkommen von natürlichem Schimmel

Alle folgend genannten Pilze kommen natürlich in Milch vor und sind auch ein natürlicher Bestandteil in unseren Reiferäumen.

Zu Beginn der Reifung findet ein Wachstum von *Geotrichum candidum* statt. Hierdurch wird die Grundlage für die weitere Besiedlung mit Reifekulturen wie *Penicillium*-Stämmen oder anderer neutrophiler Schimmelpilze (wie z.B. *Brevibacterium*) geschaffen. Der Käse entwickelt dadurch ebenfalls seine geschmacklichen Eigenschaften.

Bedeutende *Penicillium*-Reifekulturen

- *Penicillium oïdium*: ist verantwortlich für die charakteristisch fein bläulich bis hellgraue Färbung des Schimmelrasens auf der Käseoberfläche und ist darüber hinaus bedeutend für die geschmackliche Entwicklung.
- *Penicillium glaucum*: hat eine grünlich-blaue Färbung und ist verantwortlich für das Auftreten von vereinzelt Schimmelkolonien unterschiedlicher Größe auf der Käseoberfläche.
- *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.

Auch Hefekulturen (z.B. *Kluyveriomyces*) sorgen für florale Aromen im Käseteig.

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).

Dabei treten buttrige-sahnige sowie florale und fruchtige Aromen in den Vordergrund, aber auch tierische Noten die an Ziege erinnern treten verstärkt auf.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ ungesüßt ✓



Sainte Maure de Touraine AOP Fermier, 250g

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier



Artikelnummer 20330	GTIN-Stück  3 369640 035030	GTIN-Verpackung 13369640035037	eco-ID 160627	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Frankreich, Centre-Val de Loire
Produzent.....	Fromagerie Jacquin & Fils
Reifezeit Einheit.....	10 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-09
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Ssânt Mohr dö Turähñ
-----------------	----------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Mit Rohmilch 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



Artikelnummer 20330	GTIN-Stück  3 369640 035030	GTIN-Verpackung 13369640035037	eco-ID 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)

Verpackungsmaterial	Papier, PA, PP, PE
Verpackungsart	Schale

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