

Artikelnummer 10480	GTIN-Stück  3 307630 940421	GTIN-Verpackung 93307630940424	eco-ID 167580	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Frühlingsblumen* auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Tommette fleurs de printemps wird von einem Affineur gereift, der bereits 1924 im Elsass Käse affinerte. Dank des handwerklichen Geschicks entwickelte sich das Unternehmen zu einer wahren Erfolgsgeschichte. Sein Sohn erbte das Talent des Vaters. Er wurde zum Ritter des l'Ordre du Mérite Agricole ernannt. Affineure sind Koryphäen auf dem Gebiet der Käsereifung. Mit viel Fingerspitzengefühl und durch jahrelanges schnuppern, wenden, beobachten, probieren und experimentieren wissen sie, was ein heranreifender Käse benötigt, um zum höchsten Genusswert zu gelangen.

Besonderheiten

Der Oberbegriff tomme aus dem lateinischen "tomus" = Scheibe bezeichnet runde Käse, die ursprünglich auf kleinen Höfen gefertigt wurden. Tomme werden in ganz Frankreich aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt.

Eine Tommette ist die kleinere Form des Tomme.







Tommette fleurs de Printemps, 1,9kg

Tommette fleurs de Printemps



Artikelnummer 10480	GTIN-Stück  3 307630 94042 1	GTIN-Verpackung 93307630940424	eco-ID 167580	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Mit ihrer farbenfrohen Rinde ist diese Spezialität ein Highlight auf der Käseplatte. Ein frischer Weißwein aus dem Elsass hebt das feine Frühlingsblütenaroma besonders positiv hervor.

Für eine elsässische Käseplatte den Tommette zusammen mit Bertschwiller und Munster servieren.

Herstellung

Der Rohmilchkäse wird mindestens 30 Tage lang gereift. Während dieser Zeit wird die Rinde mit einer Mischung aus Sonnenblumenblüten, Kornblumen, Rosenblätter, Bärlauch, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Thymian versehen.

Der Fleurs de Printemps wird aus Heumilch hergestellt. Die Fütterung der Kühe im natürlichen Jahresverlauf: Im Sommer von Gräsern und Kräutern auf den Wiesen und Weiden. Im Winter werden die Kühe mit Heu und Getreideschrot versorgt.

Allergiehinweise


enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ ungesüßt ✓ frei von synthetischen Aromastoffen ✓

frei von synthetischen Konservierungsstoffen ✓

Artikelnummer 10480	GTIN-Stück  3 307630 94042 1	GTIN-Verpackung 93307630940424	eco-ID 167580	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Welcher Standard wird erfüllt	, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit Rohmilch hergestellt Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Bezeichnung des Lebensmittels	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl

Warengruppenspezifische Angaben

Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AU	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe Austria	Vollfettstufe
Reifezeit	Mind. 30 Tage gereift
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit	Tag(e)
Rinde verzehrbar	ja
Wärmebehandlung Käse	mit Rohmilch hergestellt
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Lactose	<0,01 %
Region	Elsass
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Vallée Verte GmbH

Artikelnummer 10480	GTIN-Stück  3 307630 94042 1	GTIN-Verpackung 93307630940424	eco-ID 167580	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1581 kJ / 381 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Cellophan
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Milchig und buttrig leicht säuerlich, Aromen einer Frühlingswiese, umami
Geruch	außen Geruch Heu, Kräutern der Provence, erinnert an Butter, milchig, gewisse Säure
Konsistenz	, glatt, feste Konsistenz