



<b>Artikelnummer</b> 10480	<b>GTIN-Stück</b>  3 307630 940421	<b>GTIN-Verpackung</b> 93307630940424	<b>eco-ID</b> 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 Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Frühlingsblumen\* 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

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.

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)

## 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



<b>Artikelnummer</b> 10480	<b>GTIN-Stück</b>  3 307630 94042 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 93307630940424	<b>eco-ID</b> 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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4°C bis 6°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß



**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

proteinreich ✓

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 10480	<b>GTIN-Stück</b>  3 307630 94042 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 93307630940424	<b>eco-ID</b> 167580	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,01 %
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 30 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Region	Elsass
Produzent	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit	30 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-01
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tommett Flör dö Prängtong
------------	---------------------------

## Weitere gesetzliche Angaben


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



# Tommette fleurs de Printemps, 1,9kg

Tommette fleurs de Printemps



<b>Artikelnummer</b> 10480	<b>GTIN-Stück</b>  3 307630 94042 1	<b>GTIN-Verpackung</b> 93307630940424	<b>eco-ID</b> 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