

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 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 erbe 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.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de







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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4°C bis 6°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß



Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

proteinreich ✓

ungesüßt ✓

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

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