

Artikelnummer 10490	GTIN-Stück  3 307630 940407	GTIN-Verpackung 93307630940400	eco-ID 167583	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, Bärlauch*, Knoblauch*

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 Ail des ours wird von einem Affineur gereift, der bereits 1924 im Elsass Käse affinierte. 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

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 ail des ours (Bärlauch), 1,9kg

Tommette ail des ours



Artikelnummer 10490	GTIN-Stück  3 307630 940407	GTIN-Verpackung 93307630940400	eco-ID 167583	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Zu dieser Käsespezialität harmoniert ein frisches, kühles Bier, wie man es auch im Elsass herstellt. Für eine elsässische Käseplatte den Tommette zusammen mit Bertschwiller und Munster servieren.

Herstellung

Der Rohmilchkäse wird mindestens 30 Tage lang gereift. Er ist mit einer Mischung aus Bärlauch und Knoblauch verfeinert. Der Tommette Ail des ours 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 ✓
- frei von synthetischen Aromastoffen ✓
- frei von synthetischen Konservierungsstoffen ✓

Artikelnummer 10490	GTIN-Stück  3 307630 940407	GTIN-Verpackung 93307630940400	eco-ID 167583	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	agriculture biologique, , EWG 834/2007 Norm

Angaben zu LMIV

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

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
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 30 Tage gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Region	Elsass
Produzent	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

Artikelnummer 10490	GTIN-Stück  3 307630 940407	GTIN-Verpackung 93307630940400	eco-ID 167583	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 von Bärlauch und Knoblauch, umami
Geruch	nach Bärlauch und leicht nach Knoblauch, erinnert an Butter, milchig, gewisse Säure
Konsistenz	feste Konsistenz