

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

Marke Vallée Verte

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECO CERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*(RohMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Bärlauch*, Knoblauch*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Siffert Frech Affineurs

Im Jahr 1924 baute Herr Fernand Siffert einen Reifekeller in Rosheim (Elsass), um Käse zu affinieren. Die Nähe zum Stadtzentrum war leider ein Grund dafür, dass der Keller relativ bald wieder geschlossen wurde. Doch von diesem Rückschlag ließ sich die Familie Siffert nicht unterkriegen und entschied sich in den 30ern für einen Neuanfang zwischen Rosheim und Rosenwiller, in einem Ort namens "Langmuhl" (Große Mühle) am Fuße des Mont Sainte Odile. Dank des handwerklichen Geschicks des Sohnes Jean-Pierre Siffert entwickelte sich das Unternehmen zu einer wahren Erfolgsgeschichte und vergrößerte ihre Räumlichkeiten. In diesen Kellern werden die Käse während ihrer Reifephase gepflegt und veredelt. Für diese große Kunst der Affinage sind weitreichende Produktkenntnisse und viel Erfahrung nötig, damit die Käse ihren perfekten Genusshöhepunkt erreichen. Im Jahr 1991 ging Jean-Pierre Siffert in die wohlverdiente Rente, nachdem er sein Know-how mit viel Leidenschaft an das gesamte Personal weitergegeben hat. Seine Ausdauer und Hingabe wurden noch im selben Jahr belohnt, als er zum Ritter des l'Ordre du Mérite Agricole ernannt wurde.






Tommette ail des ours, 1,9kg

Tommette ail des ours



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

Sonstige Hinweise

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 gemacht.

Eine Tommette ist die kleinere Form des Tomme.

Laut gesetzlicher Regelung ist der Begriff „Hofkäse“ nur in Frankreich und den Niederlanden geschützt.

„fromage fermier“ (zu deutsch Hofkäse), weist darauf hin, dass 100% der verarbeiteten Milch auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt worden sein muss. Ein Milchzukauf ist nicht erlaubt.

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

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique, Ecocert, EWG 834/2007 Norm
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
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, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Lactose	<0,01 %
Region	Elsass
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Vallée Verte GmbH



Tommette ail des ours, 1,9kg

Tommette ail des ours



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