



<b>Artikelnummer</b> 13662	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 136627	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896136620	<b>eco-ID</b> 55922	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Die 1936 gegründete kleine Käserei Duroux liegt in dem kleinen 350-Seelen Dorf Rilhac-Xaintrie, inmitten der Auvergne, im Département Corrèze. Seit 1936 wird hier der halbfeste Schnittkäse handwerklich in der traditionellen Tome-Form hergestellt. Jean Duroux ist ein leidenschaftlicher Profi, der mit Talent die seit drei Generationen anerkannte Familienkäserei führt.

Die für die Herstellung benötigte Milch wird nach wie vor von den Bauern aus der Region geliefert, die viel Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und den Schutz der Umwelt legen. Mit diesem Handeln möchten die Betreiber der Käserei und die Bauern auch die Zukunft der nächsten Generationen sichern. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit sind eine Vielzahl an wohlschmeckenden Käsesorten, die mit jedem Stück zu einer erfolgreichen Zukunft beitragen, wie z.B. Salers AOP, Cantal AOP und der Tome du Pays.

## Besonderheiten

Aus Respekt gegenüber der Geschichte und der Tradition der Käse, sucht die Molkerei Duroux ganz genau das Territorium aus, auf dem die Aufzucht der Kühe stattfindet. Die Herstellung und die Reifung der Käse werden unmittelbar durch die traditionsreiche Region beeinflusst.

## Kurzbeschreibung

Landkäse aus Frankreich. Ausgewogen, milchiger und fein säuerlich. Macht sich toll auf einer Käseplatte.



Tome du Pays, 3,5kg  
Tome du Pays



<b>Artikelnummer</b> 13662	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 136627	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896136620	<b>eco-ID</b> 55922	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Der Tome du Pays sollte vor dem Verzehr eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur atmen dürfen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Er harmonisiert pur vorzüglich zu hellen Brotsorten.

Kartoffeln mit Tome du Pays

Zutaten für 2 Personen: 300 g Tome du Pays | 750 g Kartoffeln | Pfeffer | Salz | frische Sahne

Schneiden Sie den Käse in dünne Steifen und die Kartoffeln in dünne Scheiben. Schichten Sie beides abwechselnd in eine Auflaufform. Teilen Sie sie zwischen den Schichten dünner Scheiben geschälter Kartoffeln und enden Sie mit Kartoffeln. Salzen und pfeffern Sie die Käse-Kartoffelmischung und backen Sie sie für 30 Minuten bei 200°C. Am Ende der Backzeit ggf. etwas Crème fraîche auf das Gratin geben.

Getränke: Zum Tome du Pays werden idealerweise Rotweine aus derselben Region empfohlen.

## Herstellung

Das Herstellungsverfahren des Tome du Pays ist dem des Cantal oder Salers sehr ähnlich, mit dem Unterschied, dass andere Milchsäurebakterien verwendet werden, die dem Käse einen weicheren Teig geben.



Die frische Kuhmilch wird schonend auf 32°C erhitzt, bevor tierisches Lab und Milchsäurekulturen hinzugefügt werden. Nach ungefähr einer Stunde bildet sich der Käsebruch, der in 1 cm große Stücke geschnitten und gerührt wird, um die Molke von dem Bruch besser zu trennen. Der Bruch wird in Tücher eingeschlagen und gepresst. Nach dem Formen muss der Tome 8 Stunden bei 12-15°C ruhen. Das regt die Bildung natürlicher Milchsäurebakterien an, die die Konsistenz des Tome verändern und die Reifung beeinflussen. Nach dem Ruhen wird der Tome mit Hilfe eines Mahlwerks in kleine Stücke zermahlen. Die nussgroßen Stücke werden im Sommer mit mindestens 24 g Salz pro Kilo, im Winter mit 21g Salz gesalzen und gründlich vermengt. Durch die Restfeuchtigkeit schmilzt das Salz und verbindet sich gleichmäßig mit der Käsemasse. Danach erfolgt das Formen und Pressen bevor die jungen Tome ihren Weg in die Reiferäume antreten. Die Reifung erfolgt in in einer Nachbargemeinde. Während der Zeit von mindestens 2 Monaten werden die Laibe zweimal wöchentlich von Hand mit Jutesackleinen abgerieben und gewendet.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-6 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

<b>Artikelnummer</b> 13662	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 136627	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896136620	<b>eco-ID</b> 55922	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Auvergne
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 2 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,9 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Tomm dü Päi
------------	-------------


### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Tome du Pays, 3,5kg  
Tome du Pays



<b>Artikelnummer</b> 13662	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 136627	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896136620	<b>eco-ID</b> 55922	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1513 kJ / 366 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,4 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Papier

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig-mineralisch, aromatisch, delikat
Geruch	erdig, nach Keller
Konsistenz	kompakt, schnittfest, quarkig