



# Morbier AOP M.Petite, 1,5kg

Morbier AOP M.Petite



<b>Artikelnummer</b> 15405	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 154058	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896154051	<b>eco-ID</b> 55936	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Vallée Verte

## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon  
FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\* (RohMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Pflanzenasche

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

Wie sein Vater und sein Großvater begann Marcel Petite seine Laufbahn mit der Herstellung von Gruyère. Im Bestreben, seine Erzeugnisse noch weiter zu verarbeiten, beschäftigte er sich auch mit der Reifung. Mit seiner außergewöhnlichen Gabe für die Käse-Veredelung wurde ihm bald bewusst, dass ein langsamer Reifungsprozess die Eigenschaften eines hervorragenden Käse noch besser zur Geltung bringt. Er entdeckte im Jahr 1966 das Fort Saint Antoine, den idealen Ort für die praktische Umsetzung seiner Idee: ein langsamer Reifungsprozess bei niedriger Temperatur in einer natürlichen Umgebung. 1973 wurde mit der Bio-Landwirtschaft und den damit einhergehenden ersten Umstellungen der Käsereien ein weiterer großer Schritt getan.



Morbier AOP M.Petite, 1,5kg  
Morbier AOP M.Petite



<b>Artikelnummer</b> 15405	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 154058	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896154051	<b>eco-ID</b> 55936	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Dieser Morbier hat ein leicht würziges Aroma, ist jedoch keineswegs aufdringlich. Er wirkt zwar relativ fest, zergeht aber geradezu auf der Zunge.

## Kurzbeschreibung

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

## Rezept, Zubereitung

Morbier M.Petite AOP passt gut zu ländlichem Mais- oder Weizenbrot und kann mit gewürzten Gemüsemischungen wie Ratatouille garniert werden. In Würfel geschnitten verwendet man ihn in Soufflés, Quiches, würzige Torten, Omeletten, aber auch für Nudelaufläufe und Lasagne-Gerichte ist er aufgrund seiner Schmelzeigenschaften hervorragend geeignet.

## Verarbeitungshinweis

Der aufgeschnittene Käse ist sofort an seinem Streifen aus Pflanzenasche zu erkennen, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Die Entstehung dieses Streifens hängt mit der Art der ursprünglichen Herstellung des Käses vor mehr als 200 Jahren zusammen. Die Almbauern, die im Sommer, die großen Comté-Laibe produzierten, behielten immer ein bis zwei Kühe zu ihrer eigenen Versorgung auf den Almen. Die Milch dieser wenigen Kühe reichte nicht aus, um einen Laib Comté zu produzieren. Also produzierte man kleinere Käse umgehend nach dem Melken. Da die Morgenmilch sofort verarbeitet wurde, und der entstandene Käsebruch nur für einen halben Käse reichte, musste man den Bruch vor dem Austrocknen und vor Verkeimung durch Insekten schützen. So streute man sorgfältig durchsiebte Holzkohleasche aus dem offenen Kaminfeuer über den gekästeten Morgenbruch. Am Abend wurde die Milch des zweiten Melkvorangs gekäst und der Bruch auf die bereits vorhandene Käsemasse gegeben. Danach wurden beide Bruchkuchen gepresst und zur Reifung prepariert. Heute wird der Morbier AOP zwar noch immer handwerklich hergestellt, die Schicht aus Pflanzenasche dient aber lediglich seiner traditionellen Charakteristik.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Morbier harmonieren vor allem zarte Weine wie der französische Sancerre oder der italienische Lugana. Ebenso passen zu gereifterem Morbier Südtiroler Weißburgunder, Tocai del Colli oder Roséweine wie Lagrein Kretzer.

## Herstellung

Dieser Käse wird in handwerklicher Weise in einer kleinen Molkerei im Jura hergestellt. Wie aus der Tradition überliefert, wird die Milch in Kesseln mit Ferment aus Kälberlab dickgelegt. Nachdem der Käsebruch geschnitten wurde, formt der Käser die runden Laibe ein. Nach ca. einer Stunde wird der Käse mittig geteilt und mit Asche bestrichen. Nun formt der Käse die Laibe erneut ein und lässt diese mehrerer Stunden unter einer Presse. Anschließend wird der Käse in eine Salzlake aus unbehandeltem Meersalz eingelegt. Danach wird der Morbier in einen speziellen Raum zur Reifung gebracht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit Salz gewaschen und gewendet. Im Laufe dieser Reifung, die mind. 8 Wochen dauert, entwickelt der Morbier sein volles Aroma.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4°C bis max. 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern



## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Morbier AOP M.Petite, 1,5kg  
*Morbier AOP M.Petite*



<b>Artikelnummer</b> 15405	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 154058	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896154051	<b>eco-ID</b> 55936	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

milchzuckerarm ✓

proteinreich ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 15405	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 154058	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896154051	<b>eco-ID</b> 55936	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr. ....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 8 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,3 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Region.....	Franche Comté
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	8 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Morbjeh Marcel Pötit
-----------------	----------------------

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	mit Rohmilch hergestellt, Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 15405	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 154058	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896154051	<b>eco-ID</b> 55936	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1592 kJ / 384 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,3 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß, nussig mit fein abgestufter herber Note und einem Aroma nach frischem Rahm und Butter
Geruch	milchig, fruchtig-süß, erinnert an Ananas
Konsistenz	bissfest, elastisch, speckig

