

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Marke

Vallée Verte



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Allgemeines

In einer durch Weidelandschaft geprägten Mittelgebirgsregion in der Region Okzitanien

befindet sich die auf rein biologische Produkte spezialisierte Käserei Lou Passou. Alles begann 1998, als ein Züchter und Käser damit anfang, selbst Käse aus Schafmilch biologischer Landwirtschaft herzustellen. Das Unternehmen hat sich im Laufe der Jahre sehr gut entwickelt, ist dabei jedoch immer seinen ursprünglichen Zielsetzungen treu geblieben, nämlich: die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft zu fördern sowie lokales Know-how zur Geltung zu bringen.

Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt, daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein, wie z.B in Frankreich. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für die Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Grundsätzlich ist es gesetzlich überhaupt nicht erforderlich, eine Wärmebehandlung bei Käse anzugeben. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

Kurzbeschreibung

Vollmundig, milchig und ausgewogen. Nussige, liebliche und fein erdige Aromen machen diesen Käse zum puren Genuss.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für einen jungen, milden Schafskäse wie den Douceur du Tarn ist ein spritziger, junger Weißwein aus der Auvergne ein passender Begleiter.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Rezept, Zubereitung

Tomaten-Spätzle mit Douceur

Zutaten: 200 g Douceur du Tarn | 1 Bund Basilikum | 250g Weizenmehl | Salz | 3 Eier | 100 g passierte Tomaten | 2 EL Tomatenmark | 400 g kleine Zucchini | 2 EL Rapsöl

Douceur du Tarn mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Mehl mit 1/2 TL Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier zufügen und mit den Knethaken eines Handmixers unterrühren. -die passierte Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Einen großen Topf zu 2/3 mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini darin portionsweise kurz goldbraun braten, und nach Belieben würzen. Den Teig portionsweise mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser geben und so lange kochen bis alle Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben, mit etwas Zucchini, Basilikum und Schafskäse in eine Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen bei 100°C (Umluft: 80 °C) warm stellen bis der Käse geschmolzen ist.

Weißer oder roter Bordeaux-Weine sind typische Schafmilchkäse-Begleiter.

Quelle Inhalte: Hersteller

Herstellung

Der Käse wird nach dem Formen regelmäßig mit einer Mischung aus Wasser, Salz und Caramel eingerieben, wodurch die rötlich-braune Farbe und ein feiner süßlicher Geschmack entstehen. Zusätzlich können sich auf der Rinde Kolonien von Weiß-, Blau- und Grauschimmelkulturen (Mucor) entwickeln.

Schafmilch ist sehr wertvoll, da das Lacaune-Schaf nur 1,5 Liter Milch/Tag gibt. Die hochwertige Milch stammt ausschließlich von Höfen im Umkreis von 30 km Entfernung. Seinen Namen verdankt der Käse dem Fluss "Tarn", der durch die Region fließt. "Douceur" bedeutet "Weichheit" und bezieht sich auf seinen geschmeidigen Teig, der unter anderem durch die Auswahl der richtigen Käsekulturen entsteht.

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Sonstige Hinweise

Stellungnahme zu Blauschimmelkolonien auf der Oberfläche des „Douceur du Tarn“

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten Sie informieren, dass es, aufgrund von produktionsbedingten Ursachen, auf der Oberfläche des „Douceur du Tarn“ zum Auftreten kleinerer Kolonien von Blauschimmelkulturen kommen kann. Der auftretende Blauschimmel wird bei der Produktion anderer Käse in der Käserei Lou Passou verwendet.

Trotz sorgfältigster Produktionsweise ist dem Hersteller eine sterile Abtrennung der Produktionsanlagen leider nicht möglich sodass eine luftgetragene Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann.

Sehen Sie bitte hierzu die beiliegende Stellungnahme des Herstellers.

Stellungnahme des Herstellers Lou Passou (Übersetzung)

Die Käserei Lou Passou ist seit jeher stark engagiert, wenn es um Bio-Produkte geht. Für uns handelt es sich dabei vor allem um eine „geistige Verfassung“. Obwohl wir sehr auf Hygiene achten (tägliches Reinigungsprotokoll, vorbeugendes Reinigungsprotokoll, Kontrollplan...) möchten wir Reinigungsmittel nicht unbedacht und vor allem nicht exzessiv einsetzen. Sie sind einerseits umweltschädlich und andererseits standardisieren sie die Käserinden.

Um eine möglichst natürliche Reifung zu erlangen, legen wir Wert auf eine gesunde „einheimische“ Milchflora, die auf die Oberfläche einwirkt und den Käse reift.

Seit jeher möchte die Käserei Lou Passou seinen Kunden ein breites Käsesortiment aus verschiedenen Käsegruppen anbieten. Dazu gehören Weich-, Blauschimmel- und Schnittkäse mit unterschiedlicher Reifung und Behandlung (Weißschimmel, gebürstet, gewaschen....). Dies erklärt auch, warum während der Reifung Schimmelsporen von einem Käse auf den anderen wandern können. Dieses Phänomen nennen wir „luftgetragene Kontamination“. Aus betriebstechnischen Gründen können wir darüber hinaus, auch bei bestem Hygieneregime eine derartige Kontamination nicht ausschließen. Dies stellt aber keinesfalls einen Fehler in unserem Käse dar.

Ich werde Ihnen jetzt jede einzelne Schimmelkultur beschreiben:

-Penicillium-Schimmelkultur: Ist ein weißer Flaum, mit einer mehr oder weniger dichten Konsistenz. Wir benutzen 5 verschiedene Stämme in unserer Produktion. Er ist sehr widerstandsfähig gegen Salz und dient oft dazu, die Entwicklung des Muccors (siehe unten) zu bremsen

-Geotrichum-Schimmelkultur: Ist ein weißer Schimmel, glatthaariger als die Penicillium-stämme. Er entwickelt sich aber genauso schnell auf der Rinde. Wir benutzen 3 verschiedene Stämme.

-Penicillium Roqueforti: Seine Farbe ist blau oder grün, er verleiht unseren Blauschimmelkäse (Cassou bleu, Tomme bleue, Bleu du Masségros...) ihre typischen Eigenschaften. Er ist sehr flüchtig und setzt sich auf gerne auf der Rinde von anderen Käsen fest. Wir benutzen 3 Stämme.

-Hefen: Wir benutzen 6 Stämme. Diese sind für den Laien nicht unbedingt sichtbar. Sie nehmen jedoch an dem Gleichgewicht zwischen der Oberflächenflora teil. Sie bereiten die Käseoberfläche vor, damit sich der Schimmel richtig entwickeln wird.

Die letzte Schimmelkategorie ist vielseitiger. Sie umfasst alle natürliche Hefen und Schimmelsporen die in unserer Milch und in der Käserei anwesend sind. Dazu gehört zum Beispiel der Muccor, den wir bei der Reifung unserer Ziegen-, Kuh-, und Schaftommes einsetzen. Die dabei entstehende Rinde ist eine natürliche Rinde. Diese weist je nach Jahreszeit verschiedene Farbtöne auf und ist von der Anzahl der Schimmelsporen abhängig.

Dieses Biotop ist ein bewusst gewolltes und lebendiges Gleichgewicht. Wir können leider nicht garantieren, dass sich eine Schimmelart, die für die Reifung eines bestimmten Käses eingesetzt wird, nicht auch auf einem anderen Käse befindet, obwohl sie dort nicht unbedingt erwünscht ist. Die sensorische Qualität des Käses ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Wir legen übrigens einen sehr großen Wert darauf garantieren zu können, dass alle Rinden verzehrbar sind, da es sich um naturgereifte Rinden handelt.

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Zutaten

SchafMILCH* (thermisiert), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab; Karamell* (Rohrzucker*, Wasser) auf der Rinde
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

nein: vegetarisch, ungesüßt

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Douceur du Tarn
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
	Welcher Standard wird erfüllt.....	agriculture biologique
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Douceur du Tarn
	Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Douceur du Tarn
	Aussprache.....	Dusör dü Tarn

Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Frankreich (FR)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Frankreich
	Region.....	Languedoc Rousillon

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



4 046896 183003

GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtlicher Hinweis Ergänzung mit thermisierter Milch hergestellt Rinde nicht zum Verzehr empfohlen
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts halbfester Schnittkäse

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
 E-Mail Inverkehrbringer info@vallee-verte.de

Allergene, Ernährungsform

Weitere Eigenschaften

Nährwertanspruch

Hoher Gehalt an Eiweiß

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

Nährwertbezug auf abgetropftes Produkt

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1580 kJ / 381 kcal
 Fett 33 g
 davon gesättigte Fettsäuren 20 g
 Kohlenhydrate 1,3 g
 davon Zucker <0,5 g
 Eiweiß 22 g
 Salz 1,6 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung thermisiert

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Süßung Rohrohrzucker
 Salz 1,6 %
 Salzart Meersalz

Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart Schaf
 Rohmilch nein
 Homogenisiert nein

Artikelnummer

18300

GTIN-Stück



4 046896 183003

GTIN-Verpackung

94046896183006

eco-ID

55947



Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 30 Tage
Labart.....	Kälberlab
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	30 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe

Angaben speziell für Käse in der Schweiz

Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
--------------------------	---------------

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	milchig-süß mit delikatem Schafmilcharoma, dezenter Rotkulturnote und Nuancen von Röstzwiebeln und Geräuchertem
Geruch.....	erinnert an Karamell, süß, reich nach Zitrusaromen
Konsistenz.....	weiche, geschmeidige Textur

Logistik

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht.....	1,5 kg
------------------	--------

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Stück
Verpackungsmaterial.....	Saranfolie