



Duc de Bourgogne [Dück de Burgonje],
1,6kg



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10500 | GTIN-Stück  3 296651 110367 | GTIN-Verpackung 93296651110360 | eco-ID 84238 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*79%, SAHNE*20%, Steinsalz, tierisches Lab, Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käserei Jacques Delin. Bereits seit 1969 bietet das Familienunternehmen eine Reihe von hochwertigen Frisch- und Weichkäsespezialitäten an, die aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit nach traditioneller Rezeptur hergestellt werden. Die Käsekreationen von der Fromagerie Delin wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

Besonderheiten

Dieser Käse mit seinem feinen, cremigen Geschmack mit einem delikaten Butteraroma zergeht förmlich auf der Zunge. Durch seine Reifung von mindestens 2 Wochen im Keller entfaltet er langsam seinen Geschmack und es wächst eine ausgeprägte Edelschimmelrinde (Weißschimmelrinde), die wie ein Pelz den frischen Kern umschließt. Verpackt unter eine Haube und geschmückt mit einem Etikett entsteht ein Bild, welches einer Torte zum Verwechseln ähnelt.

Rezept, Zubereitung



Aufgrund seiner zart-schmelzenden Textur, ist der Duc de Bourgogne nahezu streichfähig und eignet sich hervorragend als Frühstücks- bzw. Dessertkäse. In der warmen Küche kann er Saucen und Dips um eine sahnige Note bereichern, sowie als Füllung für Pastagerichte genutzt werden.





Duc de Bourgogne [Dück de Burgonje],
1,6kg



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10500 | GTIN-Stück  3 296651 110367 | GTIN-Verpackung 93296651110360 | eco-ID 84238 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Verwendung

Cremige Weichkäse wie der Duc de Bourgogne besitzen einen hohen Anteil an Milchzucker (> 1%) und wenig Säure. Entsprechend jung darf der Weißwein sein, eine jugendliche Säure besitzen und durchaus fruchtig sein, denn die Frucht unterstützt die feinen Aromen des jugendlichen Käses.

Herstellung

Dieser besondere Gaumenschmauß aus pasteurisierter Kuhmilch und weißer Edelschimmelrinde (Weißschimmelrinde) wird im Herzen der burgundischen Weinberge produziert. Die Besonderheit beim Duc de Bourgogne liegt in den Zutaten. Neben tierischem Lab und Milchsäurekulturen wird die Milch zusätzlich mit Sahne angereichert. Dadurch erhält dieser Weichkäse seine Doppelrahmstufe und besticht durch eine sahnige, zart-schmelzende Textur.

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet. Zunächst wird die Milch umgehend nach der Anlieferung unter Zugabe von Sahne 20 Sekunden bei 74° C pasteurisiert, bevor die Säuerung durch Milchsäurekulturen und tierischem Lab eingeleitet wird. Noch bevor sich die Gallerte bilden kann, wird die Milch vorsichtig in spezielle Behälter abgelassen. Nachdem sich die Gallerte gebildet hat, wird sie von Hand mit einer Käseharfe geschnitten und über Nacht ruhen gelassen. Am nächsten Tag wird der frisch-gesäuerte Bruch traditionell von Hand in die Formen geschöpft (moulé à la main a la louche), und erneut für einen Tag ruhen gelassen. Da der Duc de Bourgogne nicht gepresst wird, dient diese zweite Ruhephase dem Molkeabfluss. Am darauffolgenden Tag werden die frischen Laibe von Hand mit Steinsalz abgerieben, bevor sie für mindestens 12 Tage in den Reiferaum reifen.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

ungesüßt ✓



Duc de Bourgogne [Dück de Burgonje],
1,6kg



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10500 | GTIN-Stück  3 296651 110367 | GTIN-Verpackung 93296651110360 | eco-ID 84238 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Qualität

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Welcher Standard wird erfüllt | , EWG 834/2007 Norm |
| Qualität, Anteil an Bio-Zutaten | 100% bio |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Verwendung des EU Gemeinschaftslogos | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | FR-BIO-01 |

Angaben zu LMIV

| | |
|-----------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Weichkäse |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl |

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Saisonartikel | nein |
| Gesüßt | nein |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Fett i. Tr. mindestens | 72 % |
| Fettgehaltsstufe | ja |
| Reifezeit | Doppelrahmstufe |
| Art der Reifung | Mind. 12 Tage |
| Reifezeit | rindengereift |
| Rinde verzehrbar | Tag(e) |
| Wärmebehandlung Käse | ja |
| Labart | mit pasteurisierter Milch hergestellt |
| Salz | Kälberlab |
| Salzart | 1,4 % |
| Rinde | Steinsalz |
| Käseform | Edelschimmel weiß, essbar |
| Milchart | Ganzer Laib |
| Wärmebehandlung | Kuh |
| Rohmilch | pasteurisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Lactose | nein |
| Region | 1 % |
| Rechtlicher Status | Bourgogne |
| Produzent | Lebensmittel |
| | Vallée Verte GmbH |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1641 kJ / 398 kcal |
| Fett | 40 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 24 g |
| Kohlenhydrate | 1,9 g |
| davon Zucker | 1,9 g |
| Eiweiß | 7,6 g |
| Salz | 1,4 g |



Duc de Bourgogne [Dück de Burgonje],
1,6kg



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10500 | GTIN-Stück  3 296651 110367 | GTIN-Verpackung 93296651110360 | eco-ID 84238 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PE
Verpackungsart..... Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... ausgewogen aromatisch; mit feinem Pilz- und delikatem Butteraroma; Durch die ausgeprägte Edelpilzrinde entstehen beim Abgang fein abgestufte herbe Noten.
Geruch..... frisch, ausgeprägtes Milcharoma, champignonartig
Konsistenz..... homogener, weicher, geschmeidiger Teig mit ausgeprägtem Schmelz

| | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Petit Duc Bruschetta, 0,7kg 10502 | Petit Duc Cranberries [Pöti Dück Cranberries], 0,7kg 10503 | Petit Duc Kräuter, 0,7kg 10501 |
|--------------------------------------|--|-----------------------------------|