



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Frankreich

Zutaten

KuhMILCH*, RAHM*, 5% Schwarzer Pfeffer*, Steinsalz, tierisches Lab, 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. Unter der Leitung von Philippe Delin bietet das Familienunternehmen eine Palette von hochwertigen Produkten, die aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit hergestellt werden. Im Jahr 2010 konnte die Käserei ihr 40-jähriges Bestehen feiern und präsentierte zu diesem Anlass eine Reihe von besonders charakteristischen Käsesorten, darunter die verschiedenen Sorten des Duc`s.

Besonderheiten

Dieser besondere Gaumenschmauß aus pasteurisierter Kuhmilch, Sahne und Pfeffer wird im Herzen der burgundischen Weinberge, zwischen Beaune und Dijon hergestellt. Die traditionelle, handwerkliche Kunst der Käseherstellung steht auch in dieser Region im Vordergrund.

Rezept, Zubereitung

Der Le Duc Pfeffer eignet sich hervorragend zum Frühstückstisch. Aufgrund seiner zart-schmelzenden Textur ist der Frischkäse sofort streichfähig und besticht durch sein ausgeprägtes Aroma des Pfeffers.


Herstellung

Die Besonderheit bei dem Le Duc Pfeffer liegt in der Herstellung. Neben Lab und Milchsäurekulturen wird die Milch zusätzlich mit Crème angereichert. Dadurch erhält dieser Frischkäse seine Doppelrahmstufe und besticht durch eine samtige, zartschmelzende Textur.



Le Duc Pfeffer, 0,5kg



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sonstige Hinweise

Das Familienunternehmen, welches bereits seit 1969 Weichkäsespezialitäten in verschiedenen Formen nach reinster handwerklicher Art produziert, verwendet ausschließlich traditionelle Rezepte.



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Senf

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

ungesüßt ✓

Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Qualität

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

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Französischer 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	73 %
Fettgehaltsstufe	ja
Reifezeit	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	Mind. 15 Tage
Rinde verzehrbar	rindengereift
Wärmebehandlung Käse	ja
Labart	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Salz	Kälberlab
Salzart	0,9 %
Rinde	Steinsalz
Käseform	Edelschimmel weiß, essbar
Milchart	Ganzer Laib
Wärmebehandlung Rohmilch	Kuh
Homogenisiert	pasteurisiert
Lactose	nein
Region	nein
Rechtlicher Status	1,4 %
Produzent	Bourgogne
	Lebensmittel
	Vallée Verte GmbH

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1573 kJ / 381 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,91 g



Le Duc Pfeffer, 0,5kg



Artikelnummer 10506	GTIN-Stück  4 046896 105067	GTIN-Verpackung 94046896105060	eco-ID 138558	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Kunststoff, PS, PVC
Verpackungsart..... Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... süß und salzig, sahnig mit kräftigem Pfefferaroma
Geruch..... frisch, ausgeprägt nach Pfeffer
Konsistenz..... cremig, zartschmelzend