





Comté AOP Réserve, 4,5kg

Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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/Heumilch), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

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

Zusammen mit dem Beaufort ist der Comté, welcher auch als Gruyère de Comté genannt wird, der gehaltvollste und beliebteste Käse Frankreichs. Die einheimischen Bauern bringen ihre Milch hinunter täglich frisch zu den genossenschaftlichen Molkereien, den ´fruitiers´, die jeweils von mehreren Gemeinden betrieben werden.





Comté AOP Réserve, 4,5kg
Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Das Produktionsgebiet dieser Rohmilchsorte erstreckt sich überwiegend auf die Region Franche-Comté, welches geprägt ist von sattgrünen Hügeln, bewaldeten Gipfeln und den tiefen Schluchten des Jura-Massiv. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die hiesigen Milchbauern zusammen, um ihre frische Milch täglich an die „Fruitieres“ (Käsereien) zu liefern, die daraus die großen 35kg schweren Laibe herstellten. 1952 erhielt Comté als erster Käse überhaupt den AOC-Herkunftsschutz (Appellation d'Origine Contrôlée). Voraussetzungen für dieses AOC-Gütesiegel sind unter Anderem.

- 1.Herkunft: beschränkt auf die Départements Jura, Doubs und Ain.
- 2.Milch: ausschließlich Rinderrasse Montbéliard und Simmentaler
- 3.Fütterung ausschließlich Pflanzen der Jurawiesen
- 4.Reifung: mindestens 4 Monate

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de

Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Comté zu einem Stück rustikalem Brot und einem leichten Rotwein serviert. Aber auch im Fondue mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt verzaubert er seine Gäste. Es gibt keine Grenzen für die Küche. Ob warm oder kalt bereichert dieser Käse fast jedes Gericht.

Herstellung

Um die hohe Qualität und die Vielfalt an Aromen zu entwickeln braucht der Comté seine Zeit. Unter dem strengen Blick des Affineurs „Marcel Petite“ (Reifekellermeisters) reifen die Laibe auf Fichtenholzbretter. Nur Holz besitzt die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Käses aufzunehmen bzw. wieder abzugeben. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Meersalz abgerieben. Man spricht dabei von Affinage (Veredelung - den Käse durch die Reifung führen). Einzelnen wird bei jedem Laib der Zeitpunkt bestimmt, wann die optimale Qualität erreicht ist. Nicht zuletzt führt diese Pflege zu seiner außergewöhnlichen Vielfalt an Aromen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4°C bis 8°C lagern



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ milchzuckerarm ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15125	 4 046896 151255	94046896151258	74561	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,5 %
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Käsegruppe CH.....	hart
Fett i. Tr.	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 12 Monate gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	0,7 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Region.....	Franche Comté
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Zahl.....	12 Monat(e)

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.....	Komteh Rehserf
-----------------	----------------

Weitere gesetzliche Angaben

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



Comté AOP Réserve, 4,5kg
Comté AOP Réserve



Artikelnummer 15125	GTIN-Stück  4 046896 151255	GTIN-Verpackung 94046896151258	eco-ID 74561	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1717 kJ / 414 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	herzhaft würzig, klassisch nach Haselnuss und Butter, vollmundig
Konsistenz	fester, elastischer Teig