



Brie Blanc, 1kg

Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 324 040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Marke Vallée Verte

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

KUHMILCH*, RAHM*, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Lab, Calciumchlorid

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

Erfunden hat den Brie Blanc der in Deutschland und Frankreich ausgebildete Käsemeister Norbert Mougey. Hergestellt wird er in einer kleinen französischen Dorfkäserei namens Paturages Comtois, die Norbert Mougey seit der Gründung im Jahr 1985 mit Geschick und viel Erfahrung leitet. Spezialisiert auf feine Weichkäse- und Camembert-Kreationen liegt die Käserei malerisch in einem hügeligen Weideland unweit von Besançon in der Region Franche Comté.

Cremig-zart, mit einem weichen weißen Käseteig, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde überzeugt der Brie Blanc durch seinen süßen, nach Butter erinnernden Geschmack. Laut Norbert Mougey liegt das Geheimnis seiner Käse-Erfindung in der Verarbeitung der tagesfrischen Bio-Vollmilch, in der zarten Weißschimmelhülle sowie im sorgfältigen Formen der Brietorte, wobei der Durchmesser von 205 mm und die Höhe von 40 mm eine für den Genuss entscheidende Rolle spielen.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de





Brie Blanc, 1kg
Brie Blanc



Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 324040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Brie wird gerne für Polentaaufläufe, Kartoffelpasteten und Rührei verwendet. Außerdem serviert man ihn gerne zu edlem Gemüse wie Spargel, zu frischen Salaten oder traditionell pur auf einem Stück Baguette.

Rezept: Rührei a la Brie Blanc

Zutaten: Eier, Milch, Butter, Brie Blanc, Pfeffer, Salz, weitere Gewürze nach Belieben

Zubereitung: Eier mit Milch verquirlen, den C´remouge rouge in kleine Stückchen schneiden und zugeben. In der Pfanne etwas Butter erhitzen, die Ei-Käse-Mischung hineingießen und unter Rühren mit dem Schneebesen braten, bis das Ei gestockt und der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben Würzen. Bon Appetit!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der cremige Brie Blanc verträgt sich gut mit zarten, trockenen sowie fruchtigen Weißweinen, bspw. einem Weißherbst aus Baden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 2°C bis 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 324040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 11 Tage gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,4 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Franche Comté
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	11 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Bri Blong
-----------------	-----------

Weitere gesetzliche Angaben

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

Artikelnummer 10800	GTIN-Stück  3 324 040 209856	GTIN-Verpackung 23324040209836	eco-ID 74527	
-------------------------------	--	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1685 kJ / 334 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	OPP
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süßes Milcharoma, erinnert an Butter
Geruch	mild, erdverbunden, nach frischen Pilzen
Konsistenz	kompakter Teig mit geschmeidiger und dezent klebriger Textur

 Brie de Meaux AOP, 3kg 10430	 Brie Montsurs, 1,1kg 12615	 Brie de Lorraine, 1,3kg 10443	 Brie Rouge Bio, 1kg 10805
 Brie Petit Normand, 1kg 10860	 Cabriol Ziegenbrie, 1,4kg 10340		