




# Brie Montsurs, 1,1kg

Brie Montsurs



<b>Artikelnummer</b> 12615	<b>GTIN-Stück</b>  3 350968 953298	<b>GTIN-Verpackung</b> 93350968953291	<b>eco-ID</b> 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Vallée Verte

## Qualität

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

**Öko-Kontrollstelle** FR-BIO-10 |

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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

In Montsurs, im Département Mayenne in der Region Pays de la Loire, wurde im Jahr 1925 der unabhängige Familienbetrieb 'Fromagerie de Montsurs' gegründet und seitdem von Generation zu Generation weitervererbt. Um sich von der Konkurrenz abzuheben, hat sich der Betrieb 1982 auf die biologische Herstellung von Käse spezialisiert. Anfangs wurden nur Weichkäse produziert. Doch die Fromagerie de Montsurs ist stets bestrebt ihr 'Savoir Faire', das Wissen über die Herstellung zu verbessern und so erweiterte das Unternehmen sein Käsesortiment in den letzten Jahren auch um andere Molkereiprodukte bspw. um gesalzene Butter aus pasteurisierter Milch.

## Besonderheiten

Der Käse hat den klassischen Charakter eines hochwertigen französischen Bries. Während er im jungen Zustand quarkig und eher neutral im Geschmack ist, wird er mit zunehmender Reife deftiger im Ausdruck, ist jedoch selbst in sehr reifem Zustand ein tolles Geschmackserlebnis.

## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)





# Brie Montsurs, 1,1kg

*Brie Montsurs*



<b>Artikelnummer</b> 12615	<b>GTIN-Stück</b>  3 350968 953298	<b>GTIN-Verpackung</b> 93350968953291	<b>eco-ID</b> 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Brie ist ein klassischer Käse für eine gemischte Käseplatte, kann aber auch aufgrund seiner Schmelzeigenschaften in der warmen Küche verwendet werden. Nach dem Entfernen der Rinde kann er Suppen und Saucen mit einer angenehmen Note bereichern. Kalt harmonisiert er vorzüglich zu Senfsauce und Salat, begleitet aber in Scheiben geschnitten auch Kartoffelgerichte und geschmortes Gemüse.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter empfehlen sich ein Chardonnay oder ein Dessertwein.

## Herstellung

Die Fromagerie de Montsurs verarbeitet jährlich ca. 6 Millionen Liter biologische Milch, welche überwiegend aus den angrenzenden Gemeinden angeliefert wird.


Die Verarbeitung findet in gekonnter Verbindung von traditioneller Handwerkskunst und moderner Technologie statt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 2°C bis 8°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

<b>Artikelnummer</b> 12615	<b>GTIN-Stück</b>  3 350968 953298	<b>GTIN-Verpackung</b> 93350968953291	<b>eco-ID</b> 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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.....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	Mind. 12 Tage gereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,7 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Pays de la Loire
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	12 Tag(e)

## Qualität



Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique

## weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Bri Mong sür
-----------------	--------------

## Weitere gesetzliche Angaben

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

<b>Artikelnummer</b> 12615	<b>GTIN-Stück</b>  3 350968 953298	<b>GTIN-Verpackung</b> 93350968953291	<b>eco-ID</b> 43193	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1210 kJ / 290 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	<0,7 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,7 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	OPP
Verpackungsart	Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	frisch, mild-säuerlich nach dickgelegter Milch, mit fein abgestuften herben Noten und einem Aroma nach Rosenkohl & Weißkohl
<b>Geruch</b>	ausgeprägtes Champignonaroma mit erdigen Nuancen
<b>Konsistenz</b>	Im jungen Stadium quarkig, mit zunehmender Reife weich, glatt und cremig

 Brie de Meaux AOP, 3kg 10430	 Brie de Lorraine, 1,3kg 10443	 Brie Blanc, 1kg 10800	 Brie Rouge Bio, 1kg 10805
 Brie Petit Normand, 1kg 10860	 Cabriol Ziegenbrie, 1,4kg 10340		