

Comté Arnaud 30+ Monate AOP, 33kg

Herrlich profundes Aroma nach Haselnuss und Boullion

Artikelnummer

10251: V4

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

257012



Marke

Gerald Bartke

Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, AOP / AOC Siegel

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Allgemeines

Gut 2 1/2-jährig ausgereifter AOP-Klassiker.
Wahrlich ein besonderes Stück Käse!

Besonderheiten

Laktosefrei.
Heufütterung, silagefrei.

Kurzbeschreibung

Gut 2 1/2-jährig ausgereifter AOP-Klassiker. Wahrlich ein besonderes Stück Käse!

Herstellung

Schon im 11. Jahrhundert schlossen sich die ersten Milchbauern des Franche-Comté genossenschaftlich zusammen und gründeten die ersten "Fruitières", wo sie ihre tagesfrische Rohmilch zur Verkäsung abliefern.

Nach einer Reifezeit von mind. 120 Tagen waren dann die ersten "Gruyères" reif genug, um dem anspruchsvollen, französischen Gaumen zu entsprechen. Im Jahre 1952 erhielt dann auch der Comté das begehrte AOC / AOP Siegel und entwickelte sich in der Folge schnell zum meistverkauften Käse Frankreichs.

Die Erfolgsgeschichte des Comté verwundert nicht, denn schließlich ist das Hochplateau des französischen Juras mit seinen saftigen Wiesen, grünen Bergen und tiefen Schluchten prädestiniert für die silagefreie Heumilchwirtschaft und die Erzeugung von hochqualitativem Rohmilchkäse.

Nach der Verkäsung dürfen die Comtés auf 1.100m Höhe im FORT LES ROUSSES ausreifen und ihren wunderbar nussigen Geschmack ausbilden.

Zutaten

MILCH*, Salz, Lab, Kulturen

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Comté Arnaud 30+ Monate AOP, 33kg

Herrlich profundes Aroma nach Haselnuss und Boullion

Artikelnummer

10251: V4

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

257012



Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

nein: Vegan, Vegetarisch

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Comté Arnaud 30+ Monate AOP
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	10251
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	33
	Einheit.....	kg
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Französische Landwirtschaft
	Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	AOP / AOC Siegel
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Comté Arnaud 30+ Monate AOP
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Herrlich profundes Aroma nach Haselnuss und Boullion

Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Frankreich (FR)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Frankreich

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen	Zutatenlegende ecoinform.....	ja
--	-------------------------------	----

Artikelnummer

10251: V4

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

257012



Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Comté AOP

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Gerald Bartke GmbH, Hengdorfer Straße 12,
 D-91189 Rohr-Regelsbach;
 info@geraldbartke.de
 E-Mail Inverkehrbringer..... info@geraldbartke.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
Nährwerten &
Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse
bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1735 kJ / 418 kcal
 Fett..... 35 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 22,5 g
 Kohlenhydrate..... 0 g
 davon Zucker..... 0 g
 Eiweiß..... 26,7 g
 Salz..... 0,817 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... keine

Angaben zu Süßung, Salz,
Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz..... 1 %

Angaben speziell für
Milchprodukte

Milchart..... Kuh
 Rohmilch..... ja
 Heufütterung..... ja
 Homogenisiert..... nein
 Lactosegehalt..... <0,1 %

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... keine Wärmebehandlung
 Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
 Fett i. Tr..... 45 %
 Mindestens..... ja
 Art der Reifung..... rindengereift
 Reifezeit Text..... 30+ Monate
 Labart..... Kälberlab
 Rinde verzehrbar..... ja
 Rinde..... Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
 Käseform..... Ganzer Laib
 Reifezeit Einheit..... 30 Monat(e)

Artikelnummer

10251: V4

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

257012



Angaben speziell für Käse in
Deutschland

Käsegruppe..... Hartkäse
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Gut 2 1/2 jährig ausgereift. Herrlich
 profundes Aroma nach Haselnuss und
 Bouillon - ein außergewöhnlich rares AOP-
 Vergnügen.
 Konsistenz..... Fester, gut durchgereifter Teig

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Verpackung und weitere
 Eigenschaften der VE
 (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Einheit der Einzelstücke..... Kilogramm

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandpflicht in mindestens einem
 der hinterlegten Zielmärkte (aus
 Basisdaten)

Pfand..... nein