

## Roucoulons Bio

### Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Frankreich
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	55 %
Reifezeit.....	15 Tage
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel und Rotschmiere



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10660
VPE.....	1 x 1,2kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3272320013634
GTIN (VPE).....	93272320013637
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-01   ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, Vegetarian society approved

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1448 kJ / 350 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	20 g
Kohlenhydrate.....	0,9 g
davon Zucker.....	0,9 g
Eiweiß.....	19 g
Salz.....	1,2 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Zutaten

KuhMILCH\*, Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (pflanzlichen Ursprungs)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

ausgewogen-nuancenreicher Geschmack, milchig mit charakteristischer Rotkulturnote und dezentem Aroma nach Rosenkohl und frischen Wald

#### Aussehen außen

weiche, mit Rotkultur behandelte Rinde und feinem Weißschimmelbewuchs

#### Aussehen innen

hell-gelber Teig mit dezenter Bruchlochung

#### Geruch

charakteristisch nach Rotkultur, erinnert an einen Kohl und Kartoffelkeller

#### Konsistenz

geschmeidig-weich, homogen, speckig, mit feinem Schmelz

## Roucoulons Bio

### Allgemeines

Im Jahr 1921 gründete Henri Milleret in Charcenne -im Herzen der Franche-Comte- in der kleinen ehemaligen „Chapelle de Leffond“ eine Käserei. Bis heute produziert die Käserei Milleret hier in dritter Generation als 100%iger Familienbetrieb Weichkäsespezialitäten wie den Roucoulons.

### Besonderheiten

In der Käserei, wird die Mehrzahl der benötigten Milchsäurebakterien selbst gezüchtet. Hierfür wird die Milch ausgewählter Bauernhöfe verwendet. Diese Flora spiegelt die regionale Artenvielfalt wider, die maßgeblich zu der besonderen Käsequalität dieser Molkerei führt.

### Herstellung

Der Roucoulons erhält eine 3-wöchige Reifung. Während dieser Zeit wird er sorgfältig gebürstet und gepflegt. Auf diese Weise entwickelt sich eine weiche Rotkulturrinde auf die sich ein feiner Weißschimmelbewuchs legt. Der hellgelbe Teig ist geschmeidig und weich und hat einen zarten Schmelz.

### Rezeptvorschlag

Roucoulons ist ein Highlight auf jeder Käseplatte. Aber der Aperitif-Spieß des Herstellers ist ebenso nachahmenswert: 125g Roucoulons | 2 Avocados | 1 Granny Smith Apfel | 1 Fenchelknolle | 1 kleines Stück Ingwer | 2 EL Öl | 1 TL Zitronensaft. Roucoulons und die Avocados würfeln, den Apfel und Fenchel in Scheiben schneiden. Aus dem Öl und dem Zitronensaft eine Vinaigrette zubereiten, mit frisch geriebenem Ingwer würzen. Die Avocado-Stücke mit der Ingwer-Vinaigrette bestreichen. Mit einem Holzstab abwechselnd Käse, Avocado und Fenchel aufspießen. Bon Appétit!