

Le Spotzele

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Frankreich
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Rotschmierekulturen

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10407
VPE.....	4 x 200g
GTIN (Stück).....	3307630940506
GTIN (VPE).....	13307630940503
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	Französische Landwirtschaft, EU Bio-Logo, agriculture biologique, 100% bio, EWG 834/2007 Norm

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1348 kJ / 325 kcal
Fett.....	27 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	20 g
Salz.....	1,6 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Zutaten

KuhMILCH*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotschmierekulturen

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

süß, ausgewogen zwischen den Grundgeschmacksarten

Aussehen außen

gelb-orangefarbige Rinde, gewaschene Rotkulturrinde, die nach dem Erwärmen kross ist

Aussehen innen

goldgelber Teig, nach dem Erwärmen weiche Konsistenz (feine Trennung zwischen Milchlaktose und Eiweiß aber harmonisch)

Geruch

: süß, milchig, frische, dickgelegte Milch, feine, dezente Rotkulturnote, Röstaromen

Le Spotzele

Allgemeines

Siffert Frech Affineurs

Im Jahr 1924 baute Herr Fernand Siffert einen Reifekeller in Rosheim (Elsass), um Käse zu affinieren. Die Nähe zum Stadtzentrum war leider ein Grund dafür, dass der Keller relativ bald wieder geschlossen wurde. Doch von diesem Rückschlag ließ sich die Familie Siffert nicht unterkriegen und entschied sich in den 30ern für einen Neuanfang zwischen Rosheim und Rosenwiller, in einem Ort namens "Langmuhl" (Große Mühle) am Fuße des Mont Sainte Odile. Dank des handwerklichen Geschicks des Sohnes Jean-Pierre Siffert entwickelte sich das Unternehmen zu einer wahren Erfolgsgeschichte und vergrößerte ihre Räumlichkeiten. In diesen Kellern werden die Käse während ihrer Reifephase gepflegt und veredelt. Für diese große Kunst der Affinage sind weitreichende Produktkenntnisse und viel Erfahrung nötig, damit die Käse ihren perfekten Genusshöhepunkt erreichen. Im Jahr 1991 ging Jean-Pierre Siffert in die wohlverdiente Rente, nachdem er sein Know-how mit viel Leidenschaft an das gesamte Personal weitergegeben hat. Seine Ausdauer und Hingabe wurden noch im selben Jahr belohnt, als er zum Ritter des l'Ordre du Mérite Agricole ernannt wurde.

Herstellung

Die frische Kuhmilch wird pasteurisiert bevor Milchsäurekulturen und tierisches Lab hinzugegeben werden. Sobald sich die Gallerte gebildet hat, wird sie in kleine Stücke geschnitten, und die Molke abgelassen. Nach einer kurzen Ruhephase (ca. 15 min) wird die Bruchmasse in Formen gefüllt und erneut bei Zimmertemperatur stehen gelassen. Nach dieser Ruhephase werden die kleinen Laibe aus den Formen gehoben und trocken gesalzen. Nun beginnt der eigentliche Reifeprozess, der diesem Käse sein charakteristisches Äußeres verleiht. In regelmäßigen Abständen werden die Laibe mit einer Sud aus Rotkulturen, Hefen, Salz und verschiedenen Fermenten gepflegt. Die Reifezeit beträgt rund 14 Tage. Dann hat der Le Spotzele seine außergewöhnliche Qualität und einen Geschmack erreicht, der sich nach dem Überbacken im Ofen voll entfaltet.

Rezeptvorschlag

Erhitzen Sie den Backofen auf ca. 180° Celsius. Je nach Geschmack können Sie den Spotzele zusätzlich mit dünn geschnittenen Knoblauchblättchen spicken oder mit verschiedenen Kräutern nach Belieben würzen. Stellen Sie nun den Käse mit der Tonschale in den vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C für ca. 20 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Servieren sollten Sie den Käse in seiner eigenen Tonschale mit nichts außer einem Baguette zum Dippen oder gießen den Käse über Bratkartoffeln. Bon appétit!