

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier Bio

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Frankreich, Centre-Val de Loire
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Ziegenlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	20330
VPE.....	3 x 250g
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3369640035030
GTIN (VPE).....	13369640035037
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-09
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1245 kJ / 300 kcal
Fett.....	24 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Kohlenhydrate.....	1,0 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	20 g
Salz.....	1,4 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt

Zutaten

ZIEGENMILCH* (Roh-, HeuMILCH), Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Pflanzenasche auf der Rinde

enthält folgende allergene
Zutaten: Milch

* = 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.
Dieses Produkt ist nicht
aromatisiert.



Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

leichte süße, im Abgang fein herb. angenehm
aromatisches Ziegenaroma mit Noten von Honig

Aussehen außen

Typisch. Geaschte, marmorierte und dünne Krötenhaut
(Peau de crapaud)

Aussehen innen

weißer homogener Teig, zur Rinde elfenbeinfarbige
Schicht

Geruch

typische Ziegenmilcharomen mit leichter süße

Konsistenz

angenehm weicher und kompakter, leicht klebriger Teig

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier Bio

Allgemeines

In der Touraine wird schon seit dem Mittelalter Ziegenkäse hergestellt. Der Name dieses Käses stammt aus der Stadt "Sainte-Maure de Touraine", einer der Hauptgrenzstadt zwischen Touraine und Poitou. Der gute Ruf des Käses war schon gefestigt, als die Erzeuger 1989 die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung beantragten. Die Ursprungsbezeichnung garantiert die Herkunft und die Einzigartigkeit der Produkte. Sie ist an dem gelb-roten Siegel auf dem Etikett zu erkennen.

Besonderheiten

Die Ursprungsbezeichnung garantiert den Ursprung und die Einzigartigkeit der Produkte. In Frankreich tragen von über 1000 Käsesorten 51 die geschützte Herkunftsbezeichnung, auf französisch "Appellation d'Origine Protégée" (AOP). Um als AOP-Produkt anerkannt zu werden muss die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Käses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Geschützte Ursprungsbezeichnung

1992 schuf die Europäische Kommission zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen ein gemeinsames System, um die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion zu fördern, Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung zu schützen und außerdem, um dem Verbraucher durch Produktinformationen eine Orientierungshilfe zu geben. Auf dem in rot und gelb gehaltenen Logo sind die Furchen eines bestellten Feldes abgebildet, platziert in der Mitte einer stilisierten Sonne und umgeben von den zwölf Sternen, die symbolisch für die Europäische Union stehen. Das Logo für g.g.A.-Produkte ist in blau-gelb gehalten.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts erfolgen in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren

Geschützte Geographische Angabe: (g.g.A.)

ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand

Garantiert traditionelle Spezialität

bezeichnet keine geographische Herkunft, sondern nur eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produkts

Herstellung

Etwas südlich von Tours produziert Madame Joubert nun seit mehr als 10 Jahren Sainte-Maure de Touraine AOP. In Handarbeit verarbeitet der kleine familiengeführte Hof täglich die frische Rohmilch seiner 100 Ziegen. Die Ausreifung der Käse findet dann im Anschluss bei einem Affineur mit 60-jähriger Erfahrung statt. Die Familie Jacquin führt diese Handwerkskunst bereits seit 3 Generationen aus.

Verarbeitungshinweis

Ein besonderes Merkmal dieses Käses ist der Strohalm in der Mitte, der ein Zerbrechen verhindern soll. Auf dem Halm sind die Ursprungsbezeichnung und die Nummer des Herstellers eingraviert. So schützt man das Original vor Nachahmungen. Der Käse wird mit einer Mischung aus Holzkohlenasche und Salz bestreut. So bildet sich eine zarte Rinde aus, die den Käse schützt und vor dem Austrocknen bewahrt.

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier Bio

Rezeptvorschlag

Ein Klassiker, den die Familie Jacquin empfiehlt: Gegrillte Baguettescheiben mit dünnen Scheiben Tomaten und Sainte-Maure de Touraine AOP belegen. Mit frisch gemahlenem, grünen Pfeffer und Tropfen von Walnussöl versehen und im Ofen überbacken, bis der Käse eine leichte Färbung zeigt. Bon Appétit!

Sonstige Hinweise

Hier noch ein Hinweis zum verschiedenen Schimmeln auf dem Sainte Maure:

Maturation von Ziegenkäse und Vorkommen von natürlichem Schimmel

Alle folgend genannten Pilze kommen natürlich in Milch vor und sind auch ein natürlicher Bestandteil in unseren Reiferäumen.

Zu Beginn der Reifung findet ein Wachstum von *Geotricum candidum* statt. Hierdurch wird die Grundlage für die weitere Besiedlung mit Reifekulturen wie *Penicillium*-Stämmen oder anderer neutrophiler Schimmelpilze (wie z.B. *Brevibacterium*) geschaffen. Der Käse entwickelt dadurch ebenfalls seine geschmacklichen Eigenschaften.

Bedeutende *Penicillium*-Reifekulturen

- Penicillium oïdium*: ist verantwortlich für die charakteristisch fein bläulich bis hellgraue Färbung des Schimmelrasens auf der Käseoberfläche und ist darüber hinaus bedeutend für die geschmackliche Entwicklung.
- Penicillium glaucum*: hat eine grünlich-blaue Färbung und ist verantwortlich für das Auftreten von vereinzelt Schimmelkolonien unterschiedlicher Größe auf der Käseoberfläche.
- Penicillium album*: sorgt für einen dichten weißen Schimmelrasen, der auch leicht gräulich erscheinen kann.

Der Stoffwechsel der verschiedenen Schimmelkulturen ermöglichen die natürliche Reifung und Entwicklung der typischen Aromen und Flavours. Die Enzyme dieser Kulturen sorgen für eine teilweise Proteolyse (Proteinabbau/Aromenentwicklung) von außen nach innen. Der Teig entwickelt sich dabei von weiß hin zu einer Elfenbeinfärbung. Im Laufe der Reifung entwickelt sich der Käse von schmelzend zu cremig.

Auch Hefekulturen (z.B. *Kluyveriomycetes*) sorgen für florale Aromen im Käseteig.

Mit zunehmender Reifung nimmt die Anzahl der aromabildenden Kulturen zu.

Ein junger St. Maure AOP (etwa 10 Tage) ist durch überwiegend milchige und mild-säuerliche Noten gekennzeichnet. Während der Reifung wachsen die Kulturen zu Beginn nur punktuell (zwischen 15 und 30 Tagen) bis hin zu einem geschlossenen Schimmelrasen auf der Käseoberfläche (ab 30 Tage).

Dabei treten buttrige-sahnige sowie florale und fruchtige Aromen in den Vordergrund, aber auch tierische Noten die an Ziege erinnern treten verstärkt auf.