

Sainte Maure de Touraine AOP Fermier

Aussprache: Ssânt Mohr dö Turähn

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich
 Käsegruppe..... Weichkäse
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe
 Fett i. Tr..... 45 %
 Milchart..... Ziege
 Rohmilch..... ja
 Wärmebehandlung..... keine
 Labart..... Ziegenlab
 Salzart..... Meersalz
 Art der Reifung..... rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 20330
 VPE..... 3 x 250g
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 3369640035030
 GTIN (VPE)..... 13369640035037
 Herkunft..... Frankreich (FR)
 Region..... Frankreich, Centre-Val de Loire
 Kontrollstelle..... FR-BIO-09 |
 Intrastat-Nr..... 04069027
 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 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

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

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!