

Saint Nectaire AOP Fermier [Ssäng Nektähr Fermije]

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Auvergne
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	Mind. 4 Wochen
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	18521
VPE.....	1 x 1,6kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896185212
GTIN (VPE).....	94046896185215
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1567 kJ / 378 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	14 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	<0,5 g
Eiweiß.....	22 g
Salz.....	0,75 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Rechtlicher Hinweis

mit Rohmilch hergestellt



Zutaten

KUHMILCH* (RohMILCH/HeuMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

im jungen Zustand fruchtig leicht säuerlich, mit zunehmender Reifung dann süßlich. Aromen von Haselnuss und frischem Stroh bis hin zu metallischen Noten.

Aussehen außen

grau- weiß mellierte Naturrinde, häufig auch mit roten, gelben und blauen Schimmelflecken

Aussehen innen

hellgelber bis elfenbeinfarbiger homogener Teig

Geruch

typisch erdig- strohig nach Kartoffel- Keller

Konsistenz

glatt, speckig und angenehm geschmeidiger Teig

Saint Nectaire AOP Fermier [Ssäng Nektähr Fermije]

Allgemeines

Der Saint-Nectaire ist ein französischer Kuhmilchkäse aus Rohmilch, benannt nach der französischen Stadt Saint-Nectaire im Zentrum der Region Auvergne. Er ist ein typischer Käse aus der Auvergne, welcher sowohl den Charakter als auch die spezifische Flora dieser Region in seinem Geschmack und vor allem in seinem Aussehen widerspiegelt.

Die Bezeichnung des Käses nach der Stadt stammt von Henri de la Ferté-Senneterre (1600-1681), einem Marschall Frankreichs, der auf seinen Gütern in der Auvergne wohnte und den Käse an seiner Tafel seinen Gästen servieren ließ. De Ferté-Senneterre soll den Saint-Nectaire auch Louis XIV. in Versailles präsentiert haben.

Seit dem 1. Dez. 1955 ist der Saint Nectaire ein AOP-Käse. Damit ist seine Herkunft und seine Herstellung gesetzlich geschützt. Mit diesem Namen bezeichneter Käse darf ausschließlich nur in 72 Ortschaften (52 im Département Puy-de-Dôme und 20 im Département Cantal) hergestellt werden.

Saint-Nectaire wird auf zwei Arten hergestellt: In industrieller Produktion durch große Molkereien oder in handwerklicher Tradition von bäuerlichen Kleinbetrieben. Saint-Nectaire, der auf althergebrachte Art bäuerlich hergestellt wird, trägt den Namenszusatz 'fermier'.

Herstellung

Für diesen Saint Nectaire wird ausschließlich die hofeigene Milch verwendet, welche die 45 Kühe der Rasse Montbéliarde abgeben. Zur Herstellung wird der Milch zunächst eine Starterkultur mit Milchsäurebakterien zugegeben. Dann wird sie schonend auf ca. 32°C erwärmt und in 15-25 Minuten mit tierischem Lab dickgelegt. Die Dickete wird von Hand mit der Käseharfe geschnitten, bis der Käsebruch etwa Erbsengröße hat. Anschließend wird der Bruch etwa 15 Minuten gerührt, damit möglichst viel Molke austreten kann. Danach wird der Käsebruch in seine Formen geschöpft und von Hand gepresst, um den optimalen Feuchtigkeitsgehalt und die runde Form zu erhalten. Nach der Entnahme aus den Formen werden die Käselaike von Hand gesalzen und zur Reifung in den hauseigenen Keller gebracht. Dort reifen die jungen Käse für mind. 4-6 Wochen bei konstanten Temperaturen von 6°-10°C und kontrollierter Luftfeuchtigkeit von ca. 95%. Während dieser Reifephase entwickelt sich die charakteristische graue Naturrinde mit ausgeprägter Schimmelflora und der typische süße und nussige Geschmack. Gegen Ende der Reifung entfalten sich weiße, schwarze sowie auch rote und gelbe Schimmel auf dem Käse, die je nach Jahreszeit in ihrer Ausprägung variieren können. Diese Schimmelbildungen gelten beim St. Nectaire als Qualitätszeichen und sind kein Reklamationsgrund.

Der Saint Nectaire zeichnet sich durch sein ganz eigenes Aroma aus. Je nachdem reicht es von fruchtigen Aromen bis zu Haselnussnoten. Auch das Stoh auf welchem er mindestens 28 Tage reift kann man herauschmecken.

Rezeptvorschlag

Der Saint Nectaire AOP fermier ist ein klassischer Käse für eine traditionelle Käseplatte. Ebenso eignet er sich hervorragend für die Zubereitung von Käsesaucen und Pasta-Gerichten.

Lauch-Gratin mit Saint Nectaire:

Zutaten: Lauch (Porree), Sahne, Vollmilch, ca. 200g Saint Nectaire AOP fermier, getrockneter Thymian, eine Prise Muskat, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Pinienkerne

Zubereitung: Lauch waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Im Salzwasser 5 Minuten blanchieren, kurz abschrecken und abtropfen lassen. In einer flachen Gratinform aufrecht verteilen. Den Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Saint Nectaire AOP fermier sparsam entrinden und in kleine Würfel schneiden. Sahne, Milch und Thymian in einem Topf zum Kochen bringen, Käsewürfel hinzugeben und schmelzen lassen. Mit Muskat und weiteren Gewürzen nach Belieben abschmecken. Käse-Sauce über den Lauch gießen und mit Pinienkernen bestreuen. Frisch gemahlener Pfeffer darüber geben und im Backofen während 15 Minuten gratinieren. Als passende Beilage mit Reis, Kartoffeln oder frischem Baguette und Salat servieren. Bon Appétit!

Saint Nectaire AOP Fermier [Ssäng Nektähr Fermije]

Verwendung

Als passende Begleiter harmonisieren elegante, komplexe Tropfen. Zum Beispiel ein fruchtbetonter Weißwein mit wenig Säure und hohem Alkoholgehalt.