

Cashel Blue Bio

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Ireland / Grafschaft Tipperary
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	mind. 60 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	45000
VPE.....	1 x 1,5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	5099496000217
GTIN (VPE).....	95099496000210
Herkunft.....	Irland (IE)
Konstrollstelle.....	IE-ORG-02 IOFGA
Intrastat-Nr.....	04069092
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Irische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1496 kJ / 361 kcal
Fett.....	31 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Kohlenhydrate.....	1,5 g
davon Zucker.....	0,2 g
Eiweiß.....	19 g
Salz.....	1,8 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose



Zutaten

KuhMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, blaue Edelschimmelkulturen, Calciumchlorid

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

cremig, ausgeglichener Geschmack, frische Milch, Blauschimmelnoten, leichte Salzigkeit

Aussehen außen

schwach gelblich mit hellgrau-bläulichem Schimmel auf der Oberfläche, meistens trocken

Aussehen innen

hellgelber Käseteig mit deutlich blauen Adern, kleine unregelmäßige Lochung

Geruch

mild, süßlicher Blauschimmelkäse, milchig

Konsistenz

schnittfester Teig

Cashel Blue Bio

Allgemeines

Der Cashel Blue Bio ist ein Ergebnis aus der Partnerschaft irischer Biobauern und den „Cashel Farmhouse Cheesemakers“. Dieser Cashel Blue wird nach einem Rezept produziert, das schon 1984 kreiert wurde. Die Biomilch für diesen Blauschimmelkäse kommt von einer einzigen Herde. Die Kühe grasen im Hinterland von Fethard, (im Süden Irlands) 15 km von der Käserei entfernt. Seit 2009 gewann der Cashel Blue 20 Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben.

Besonderheiten

Dieser Bauernkäse wird in handwerklicher Weise hergestellt. Bei der Produktion achtet der Hersteller darauf, dass sich in ihm die wirklich hervorragende Qualität der Tipperary-Grasmilch widerspiegelt. Cashel Blue® ist nach dem historischen "Rock of Cashel" benannt, einer mittelalterlichen Burg, die einst der Sitz der Könige von Munster war und heute eines der berühmtesten Besuchermagnete Irlands darstellt.

Herstellung

Die Käserei ist von üppigen Weiden umgeben. Die Milch kommt von Kühen der Rasse Holstein Friesian. Die Qualität der Milch und der Tierschutz sind der Schlüssel zum Cashel Blue.

Die frische Vollmilch wird schonend pasteurisiert. Dann werden nach und nach Milchsäurekulturen, Edelspilzkulturen und mikrobielles Lab zugegeben.

Die Labgallerte wird mit der Käseharfe sanft geteilt. Das ist ein handwerklicher Schritt, für den man viel Erfahrung benötigt. Der Bruch wird in Formen gegeben, aus denen die Molke abläuft. Die Käseformen werden regelmäßig gewendet. Von Herstellung zu Herstellung wird entschieden, wann der Bruch die optimale Textur hat, damit sich der Edelspilz gut entwickeln kann. Am dritten Tag kommen die Käse aus der Form und werden gesalzen, am vierten Tag werden die Laibe pikiert, das heißt mit Luftkanälen versehen. Nun werden die Käse bei etwa 10°C in einer natürlichen Umgebung zur Reifung gelegt, bis sich eine leichte, feine, blaue Äderung im Inneren entwickelt.

Einmal blau, werden die Käsesorten in goldfarbene Folie verpackt, die den Käse atmen und weiterreifen lässt. Vor dem Verkauf wird jede Charge noch einmal verkostet.

Rezeptvorschlag

Cashel Blue schmeckt köstlich mit Fruchtebrot und einem halbtrockenem Wein.

Salatsoße mit Cashel Blue : 60g Edelspilzkäse, 2 EL Joghurt, 2 EL Sahne, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Haselnussöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen.