

Cashel Blue

Aussprache: Käscheil Blu

Warengruppenspezifische Angaben

Land Irland (IE)
 Käsegruppe Halbfester Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mind. 60 Tage gereift
 Milchart Kuh
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart mikrobielles Lab
 Salzzart Steinsalz
 Art der Reifung rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 45000
 VPE 1 x 1,5kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 5099496000217
 GTIN (VPE) 95099496000210
 Herkunft Irland (IE)
 Region Ireland / Grafschaft Tipperary
 Kontrollstelle IE-ORG-02 | IOFGA
 Intrastat-Nr. 04069027
 Bio-Qualität 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, Irische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1496 kJ / 361 kcal kJ
 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, *** = 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

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

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 Herde besteht aus einer seltenen Zuchtzusammenstellung von Montbéliard- und Holstein-Rindern sowie Norwegischem Rotvieh. 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

Als vorzügliche Beilagen eignen sich frische Feigen, Birnen und geröstete Walnüsse. Cashel Blue schmeckt auch köstlich mit Fruchtbrot und einem halbtrockenem Wein.

Cashel Blue verfeinert Salatsoßen auf folgende Art und Weise: 60g Edelspilzkäse, 2 EL Joghurt, 2 EL Sahne, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Haselnussöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen.

Die Hersteller genießen den Cashel mit einem feinen Dessertwein wie Beerenauslese. Unter den edelsüßen Weinen empfehlen sie einen Saint Croix du Mont. Für alle, die Rotwein bevorzugen, schlagen sie eine leichtere Sorte vor, wie etwa einen Côtes-du-Rhône-Villages.