

Cerrón Schafkäse Sesam Honig

Aussprache: Ssäronn

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Spanien
 Käsegruppe..... Käsezubereitung aus Schnittkäse
 mit Sesamsaat und Honig auf der
 Rinde
 Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe
 Fett i. Tr..... 55 %
 Reifezeit Text..... mind. 15 Tage gereift
 Milchart..... Schaf
 Rohmilch..... nein
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert
 Labart..... Schaf lab
 Salzart..... Meersalz
 Art der Reifung..... rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 43735
 VPE..... 1 x 360g
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 8426185040891
 GTIN (VPE)..... 98426185040894
 Herkunft..... Spanien (ES)
 Region..... Spanien, Albacete
 Kontrollstelle..... DE-ÖKO-003 | Lacon, ES-ECO-002-
 CM |
 Intrastat-Nr..... 04069089
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal..... 1750 kJ / 420 kcal
 Fett..... 36 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 26 g
 Kohlenhydrate..... 0,5 g
 davon Zucker..... 0,5 g
 Eiweiß..... 26 g
 Salz..... 1,0 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Sesam, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

Schnittkäse (SCHAFMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen); SESAMSAAT* und Honig* auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Sesam
 * = 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

süß, nach Sesam und Honig, leicht nach Marzipan

Aussehen außen

Ummantelung von Sesamsaat und Honig

Aussehen innen

elfenbeinfarben, ohne Lochung

Geruch

süß, nach Honig, mit feinen, frischen, säuerlichen
 Noten

Konsistenz

Textur homogen, schmelzend, mit Biss

Cerrón Schafkäse Sesam Honig

Allgemeines

Juan José Cerdan und Juana Garcia spielten schon im Jahr 1985 mit dem Gedanken, ihre damals noch recht kleine Käserei zu vergrößern. Doch erst 1990 bekräftigte eine Reise nach Frankreich diesen Wunsch, denn dort entdeckten sie die biologische Landwirtschaft. In Spanien war die Konzeption einer Produktion nach Bio-Normen noch nicht anerkannt, jedoch entsprach diese Herstellungsweise genau ihren Wünschen und Vorstellungen. Zur praktischen Umsetzung fehlten jedoch noch eine entsprechende Zertifizierung und die Akzeptanz der Verbraucher. Mit dem Glauben an das spezielle Produkt wurde der gesamte Betrieb 1999 auf BIO umgestellt und von Sohiscert zertifiziert.

Zu Beginn der Bio-Produktion fuhr Juana Garcia mit dem Fahrrad und einem Korb voller Käse zu den lokalen Märkten und präsentierte dort ihre handwerkliche Arbeit. Nach und nach erkannten die zuvor noch misstrauischen Einheimischen die Qualität ihrer Käse und der gute Ruf von 'Industrias Lactas Cerrón' wuchs stetig.

Bis heute ist die Käserei ihrer Philosophie, die auf traditioneller Herstellungsweise beruht, treu geblieben.

Besonderheiten

Die Käserei gewann bereits die BIOCASEUS-Goldmedaille auf dem „International Organic Chesse Award“ der Biofach. Überhaupt ist das Unternehmen ganz preisgekrönt. Im Jahr 2010 wurde Juana Garcia sogar vom spanischen Landwirtschaftsministerium als Unternehmerin des Jahres gekürt und hat mittlerweile mehrere Preise für ihre Produkte gewonnen.

Herstellung

Die Milch für diesen Cerrón stammt von der Schafrasse Manchega. Das Manchega-Schaf verdankt seinen Namen der Region La Mancha, dem Ursprungsgebiet dieser Rasse. Es ist eine der wichtigsten Schafrassen Spaniens, erstens wegen ihrer Anpassungsfähigkeit an widrige klimatische Verhältnisse, aber auch wegen ihrer Robustheit und Produktivität. Die Menge an Milch, die pro Schaf und Jahr erzeugt wird, erreicht Werte über 250 Liter/Schafe/Jahr. Die Schafmilch ist sehr reich an Inhaltsstoffen (Fett und Eiweiß) und erzielt deshalb einen guten Käseertrag.

Die reichhaltige Milch wird pasteurisiert und mit Schaflab zur Gerinnung gebracht. Nach dem Ausformen reift der Käse mindestens 15 Tage. Danach wird seine Rinde in Honig und Sesamsaat gehüllt.