

## Cerrón Schafkäse Sesam Honig

Aussprache: ..... Ssäronn

### Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Spanien (ES)  
 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.