

Gaperon

Aussprache: Ga-pe-rong

Warengruppenspezifische Angaben

Land Frankreich (FR)
 Käsegruppe Weichkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mind. 10 Tage gereift
 Milchart Kuh
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart Kälberlab
 Salzzart Meersalz
 Art der Reifung schimmelgereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 17200
 VPE 4 x 250g
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 3277594887042
 GTIN (VPE) 13277594887049
 Herkunft Frankreich (FR)
 Region Frankreich, Auvergne
 Kontrollstelle DE-ÖKO-003 | Lacon, FR-BIO-01 |
 ECOCERT
 Intrastat-Nr. 04069027
 Bio-Qualität 100% bio, EWG 834/2007 Norm,
 agriculture biologique, EU Bio-Logo,
 Französische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1231 kJ / 297 kcal
 Fett 25 g
 davon gesättigte Fettsäuren 17 g
 Kohlenhydrate 1,0 g
 davon Zucker 1,0 g
 Eiweiß 17 g
 Salz 2,0 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, Knoblauch* (0,6%), PFEFFER* (0,2%), tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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

ausgewogen mit dezenten, herben Noten, fettreich, quarkig, Pfeffer-, Knoblauch- und Pilznoten

Aussehen außen

feste Rinde mit flachem, weißem Edelpilz

Aussehen innen

heller, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Bruchlochung

Geruch

frischer, intensiver Duft nach Champignons, Quark, appetitlicher Geruch nach Knoblauch

Konsistenz

quarkig, schmelzend, glatt und kompakt, aber weich

Gaperon

Allgemeines

Der Name des Käses wird aus dem Mundart-Wort „gape“, das bedeutet „Buttermilch“, abgeleitet.

Er kommt aus einer Region, wo die ältesten Käse Frankreichs hergestellt werden, der Auvergne. Er wird auf 950 m Höhe, am Rande des Regionalparks Auvergne, hergestellt. Die Region ist ein traditionelles Viehzuchtgebiet. Den Tieren dort wird frisches Gras und Bergheu serviert. So entsteht eine qualitativ hochwertige, cremige Milch. Deshalb kommen auch mehrere AOP-Produkte von dort.

Besonderheiten

Der Legende nach wurde die Form dieses Käses aus der Ebene von Limagne, eine flache bis hügelige Landschaft in der Auvergne, inspiriert.

Früher stellte man Gaperon aus Buttermilch her, der je nachdem noch Kuhmilch beigemischt wurde. Den gewonnenen Bruch füllte man in ein Tuch, das an die Luft gehängt wurde, so entstand die halbrunde Form.

In früheren Zeiten konnte die Mitgift der Braut anhand der an der Decke hängenden Gaperon bewertet werden. Sie waren ein äußeres Zeichen für Reichtum.

Herstellung

Heute wird der Gaperon aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Eine Mischung aus geronnener Milch, Salz, Pfeffer und vor allem Knoblauch wird in eine halbrunde Form gegeben.

Das Endergebnis nach mindestens 10 Tagen Reifung ist ein frischer und fast streichfähiger Käse mit dem besonderen Geschmack von Knoblauch und Pfeffer, ohne jedoch pikant zu sein. Wer Knoblauch und Pfeffer mag liebt diesen Käse. Deshalb ist Gaperon trotz seiner aromatischen Note auch für Einsteiger eine Option.