

Ziegenweichkäserolle

Warengruppenspezifische Angaben

Land	Belgien
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fett i. Tr.	50 %
Reifezeit Text	mind. 6 Tage gereift
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz
Art der Reifung	schimmelgereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer	31450
VPE	1 x 1,0kg
Käseform	Ganzer Laib
GTIN (Stück)	5425009791639
GTIN (VPE)	95425009791632
Herkunft	Belgien (BE)
Region	Belgien
Kontrollstelle	BE-BIO-02 BLIK
Intrastat-Nr.	04069027
Bio-Qualität	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal	1208 kJ / 291 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß



Zutaten

ZIEGENMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen, Calciumchlorid, weißer Edelschimmel

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volleklärung im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

fruchtig, leichte Haselnussnoten, dezentes Ziegenmilcharoma, feine Salznote, ausgewogenes Süß-Sauer-Spiel

Aussehen außen

weiße, zarte, weiche Edelpilzrinde

Aussehen innen

weißer bis elfenbeinfarbener, homogener Teig ohne Lochung

Geruch

außen nach Champignon, ansonsten Aromen von Joghurt, frisch und milchig

Konsistenz

erst trocken, dann zart schmelzend

Ziegenweichkäserolle

Allgemeines

Die Ziegenrolle ist ein Bestseller unter den Ziegenkäsen, deshalb gehört sie zum Grundsortiment einer jeden Käsetheke. Sie überzeugt nicht nur wegen ihrer Qualität und ihrem frischen Geschmack sondern insbesondere auch durch ihre vielfältige Verwendungsmöglichkeit.

Diese Ziegenrolle wird in einer kleinen Familienkäserei, gegründet 1982, in Halen (West Limburg), einer Region in Flandern (Belgien), hergestellt, welche im Mittelalter weit bis nach Frankreich reichte. Bis heute spiegeln sich die ursprüngliche Herkunft und die Tradition der Käseherstellung im Käse wider. Leicht könnte man die Rolle mit einer französischen Ziegenweichkäserolle verwechseln, der sie in nichts nachsteht.

Besonderheiten

Damit die Ziegenweichkäserolle sich von ihrer besten Seite zeigen kann sollte sie unbedingt mit einem Schneidedraht geschnitten werden. Ist keiner zur Hand sollte man vorzugsweise ein Brie-Messer wählen.

Herstellung

Die Ziegenmilch wird von knapp 50 kleineren Milchbauern aus Belgien, zum Großteil aus Flandern, bezogen. Die Gerinnung der Milch erfolgt hauptsächlich über Milchsäurekulturen. Diese Herstellungsweise verleiht der Ziegenrolle den frischen Geschmack und die quarkige, schmelzende Konsistenz.