

Grand Pont L'Evêque AOP

Aussprache: Pon lewek

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich (FR)
 Käsegruppe..... Weichkäse
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe
 Fett i. Tr..... 45 %
 Reifezeit Text..... Mind. 21 Tage
 Milchart..... Kuh
 Rohmilch..... nein
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert
 Labart..... Kälberlab
 Salzart..... Steinsalz
 Art der Reifung..... rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 10865
 VPE..... 1 x 1,5kg
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 3267031635008
 GTIN (VPE)..... 13267031635005
 Herkunft..... Frankreich (FR)
 Region..... Normandie (Bocage Ornaix)
 Kontrollstelle..... FR-BIO-10 |
 Intrastat-Nr..... 04069084
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm,
 agriculture biologique, EU Bio-Logo,
 Französische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal..... 1217 kJ / 293 kcal
 Fett..... 23 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 17 g
 Kohlenhydrate..... 0,5 g
 davon Zucker..... <0,5 g
 Eiweiß..... 21 g
 Salz..... 1,4 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KuhMILCH* , Steinsalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, 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

nach Champignon, nach Rotkultur und Blumenkohl, leicht herb, mit angenehmer Salznote

Aussehen außen

Weißschimmel mit Rotkultur, die Farbe der Rinde variiert von orange bis weiß

Aussehen innen

elfenbein, unregelmässige Bruchlochung

Geruch

nach Heu, milchig, nach Pilz, mit zunehmender Reifung kräftiger

Konsistenz

weiche, glatte Rinde, harmonisch mit dem Teig, in jungem Zustand quarkig im Teig; nach einer Reifezeit homogener Teig

Grand Pont L`Evêque AOP

Allgemeines

Die Fromagerie wurde 1912 im Herzen des Bocage Ornaix in der Region der Normandie gegründet. Das milde und feuchte Klima sowie der tonreiche Boden bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung.

Bereits seit 6 Generationen hält das Familienunternehmen die Tradition der normannischen Käse aufrecht. Als letzter unabhängiger Hersteller von AOP Camembert und AOP Pont l' Evêque setzt sich die Käserei täglich für authentische, herkunftsgeschützte Käsespezialitäten ein. Für ausgezeichnete Käse ist ein respektvoller, fairer und partnerschaftlicher Umgang mit den Milcherzeugern Grundvoraussetzung. Mehrere Zertifizierungen, Transparenz, Förderung und Unterstützung der Viehhalter in artgerechter Tierhaltung und -ernährung gewährleisten eine geschmackvolle Milch für eine hervorragende Käsequalität und eine umweltfreundliche Herstellung.

Besonderheiten

Die Bezeichnung AOP „Appellation d'Origine Protégée“ ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Für den Pont l'Evêque stellt sie beispielsweise sicher, dass das geografische Gebiet nunmehr 1 365 Gemeinden in der Normandie umfasst, dass der Kuhbestand der Milchlieferanten mindestens 50% aus der normannischen Rasse besteht und dass der Käse nach einem anerkannten Verfahren hergestellt wird. Das sichert die traditionelle Qualität.

Der Pont de l'Evêque ist ein Weichkäse und gehört zu den ältesten Käsen aus der Normandie. Er wurde bereits im 17. Jahrhundert gehandelt. Seine typisch quadratische Form erhielt er im 18. Jahrhundert, um ihn deutlich von dem ähnlichen Livarot zu unterscheiden. Seit 1996 ist er als AOP Käse anerkannt.

Ein kompletter Pont l'Evêque sollte in seiner Holzschachtel immer auf dem Deckel, also "verkehrt herum" gelagert werden. Auf diese Weise sackt Käseteig in den Deckel. Wenn man den Deckel öffnet zeigt er sich sodann immer von seiner schönsten Seite.

Herstellung

Die Milch wird in einem Umkreis von 40 km um die Käserei gesammelt. Die Kühe grasen mindestens 6 Monate im Jahr auf der Weide. Die Milchqualität wird stark durch die Böden, die Kuhrasse und die Ernährung der Kühe bestimmt. Das Ergebnis ist eine fettreiche Milch, die ideal für die Käseherstellung ist. Die Milch wird mit Kälberlab dickgelegt. Der Käsebruch wird in Formen gefüllt und für 1-2 Tage abgetropft. Der Käse wird dann aus den Formen genommen und gesalzen. Laut AOP-Regeln muss der Grand Pont l'Evêque mindestens 21 Tage reifen. Während dieser Zeit wird der Käse mehrmals gewendet, gewaschen und gebürstet. So können sich die satten Aromen der Normandie-Milch ausprägen.

Rezeptvorschlag

Gebackener Pont-l'Evêque AOP mit Salat aus frischen Kräutern

220g Pont l'Evêque | 10 cl Sahne | 100 g Mehl | 2 Eier | 100 g Semmelbrösel | 1 Liter Sonnenblumenöl | Walnussöl | Curry | Korianderblatt | Kerbel | Petersilie | Oregano

Am Vortag den Pont l'Evêque, die Sahne und Curry vermischen. Dann Kugel von 2-3 cm Durchmesser formen und in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag die Kugeln in Ei und Semmelbrösel wenden, bei 160°C fritieren und für 4 Minuten im Ofen bei 180°C backen. Mit einem Salat aus frischen Kräutern und Walnussöl servieren.

Begleitung: Apfelwein AOP Pays d'Auge

Rezept erstellt von Catherine Coiffard - Restaurant Le Faisan Dore, Fontenai-sur-Orne für IRQUA-Normandie (l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie)