

Bleu d`Auvergne AOP

Aussprache: Blö dowernje

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Frankreich (FR)
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	mind. 28 Tage
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	17205
VPE.....	1 x 2,5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3277594687017
GTIN (VPE).....	93277594687010
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Auvergne
Kontraststelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Zutaten

KuhMILCH*, Meersalz, tierisches Lab,
Milchsäurekulturen, Edelschimmelpilzkulturen

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

Meersalznoten, ausgeprägtes, kräftiges,
Blauschimmelaroma, leicht süß

Aussehen außen

leicht feuchte, elfenbeinfarbene Rinde mit weißen,
gelben, schwarzen und blau-grauen Schimmelflecken

Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig mit gleichmäßigen
Blauschimmeleinschlüssen

Geruch

nussig, süß, Reifekellernoten, nach Blauschimmel

Konsistenz

schmelzend spürbaren, ausgeprägten Schimmeladern

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1405 kJ / 339 kcal kJ
Fett.....	29 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	20 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	19 g
Salz.....	2,9 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Bleu d`Auvergne AOP

Allgemeines

Die historische Wiege des "Bleu d`Auvergne", dessen Herstellung bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurückreicht, befindet sich im nördlichen und mittleren Teil des Zentralmassivs, eine Mittelgebirgsregion, die über 1000 m gipfelt. Dort herrschen günstige Bedingungen für Grünland und Milchproduktion. Diese Gegend ist das ursprüngliche Kerngebiet der Ursprungsbezeichnung, denn von hier aus breitete sich die Herstellung des Käses langsam aus.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts griff die anfangs hofeigene Herstellung auf die Molkereien über. Zu verdanken ist dies unter anderem den technischen Neuerungen des Antoine Roussel aus der Auvergne, der das Pikiere des Käses einführte.

Mit der Verbreitung dieses Verfahrens gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstand im Südwesten des Cantal-Gebirges ein zweites Herstellungsgebiet; danach breitete sich die Herstellung des „Bleu d`Auvergne“ nach und nach auf das ganze geografische Gebiet aus.

1934 genehmigte das Landwirtschaftsministerium eine Definition des Käses „Bleu d`Auvergne“, und 1975 wurde das Erzeugnis als Ursprungsbezeichnung anerkannt. Noch heute erhalten die Milchkühe vorwiegend Gras aus dem geografischen Gebiet, das im Jahresschnitt mehr als zwei Drittel der Grundration ausmacht. Weidehaltung ist für mindestens 150 Tagen im Jahr Vorschrift.

Besonderheiten

Die Rinde des „Bleu d`Auvergne“ hat keine einheitliche Farbe. Sie kann weiße, graue, grüne, blaue und schwarze Schimmeladern aufweisen. Das ist ganz normal.

Dieser Edelschimmelkäse sollte mit einem Schneidebogen geschnitten werden. Auf diese Weise erhalten die Käsestücke ansprechende, glatte Schnittflächen. So kommt er am besten zur Geltung.

Herstellung

Die vulkanischen und granithaltigen Böden der zentralen Hochebene, auf der lange und harte Winter die Regel sind, haben die besonderen Herstellungsverfahren maßgeblich mitgeprägt. Bei der Herstellung des „Bleu d`Auvergne“ kommen besondere Kenntnisse und Fähigkeiten zum Einsatz. Der Bruch wird im Käsebottich gerührt, bis sich eine dünne "Haut" um das Käsekorn ausbildet. Die Haut verhindert, dass die Käsekörner beim Einformen miteinander verschmelzen. Wenn der Bruch die optimale Konsistenz aufweist wird er eingeformt. Es folgt das Abtropfen ohne Pressen mit mehrfachem Wenden. Nach dem Abtropfen wird der Käse gesalzen. Anschließend wird er pikiert, um den Teig zu belüften. Danach reift er in feuchten, belüfteten Kellern.

Rezeptvorschlag

Ob süß oder pikant, es ist ein Kinderspiel, Bleu d`Auvergne mit anderen Speisen zu kombinieren oder ein Gericht mit ihm auszubalancieren. Hier drei Verzehrtipps:

Vorspeisen-Toast mit Bleu d`Auvergne:

Einen Toast mit zwei Scheiben Bleu d`Auvergne, einer Scheibe rohen Schinken, ¼ Pflaume, gehackten Walnüssen und Petersilie garnieren.

Birne und Bleu d`Auvergne:

Verteilen Sie den bei Raumtemperatur temperierten Käse auf Birnenscheiben, die Sie mit ein paar gehackten Walnüssen und einem Schuss Honig garnieren. Lavendelhonig begleitet ihn perfekt.

Spekulatius-Sandwiches:

Bleu d`Auvergne zusammen mit Johannisbeermarmelade auf Spekulatius drapieren. Eine Sensation!

Edelschimmelkäse werden sehr harmonisch von edelsüßen Weinen begleitet.