

Capri´Marone

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Frankreich (FR)
Käsegruppe.....	Käsezubereitung aus Frischkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	ungesalzen
Art der Reifung.....	nicht gereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	20288
VPE.....	4 x 80g
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (VPE).....	3440778580026
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Frankreich / Dordogne Périgord
Konstrollstelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04061050
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	886 kJ / 212 kcal
Nährwertbezug.....	auf zubereitetes Produkt
Fett.....	12 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	9 g
Kohlenhydrate.....	15 g
davon Zucker.....	11 g
Eiweiß.....	11 g
Salz.....	0,1 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß
Spuren möglich: Schalenfrüchte

Zutaten

Ziegenfrischkäse*(85%), (ZIEGENMILCH*, Zucker*, tierisches Lab, Milchsäurekulturen), Maronenkonfitüre* (15%), (Marone*, Rohrzucker*, Vanilleextrakt*, Vanillepulver *)

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

Karamell, nach Maronen, nussig, angenehme Süße, im Abgang harmonisch mit dem frischen Ziegenmilcharoma

Aussehen außen

ansprechender, weißer Käse ohne Rinde, Form eines kleinen, gefüllten Säckchens

Aussehen innen

weiß mit maronenbrauner, pastöser Füllung

Geruch

frisch, Joghurt, feinstes Ziegenmilcharoma

Konsistenz

weicher, quarkig- schmelzender Teig, fluffig, die pastöse Füllung geht eine tolle Kombination mit dem Frischkäse ein

Capri´Marone

Allgemeines

Das Abenteuer dieses Familienunternehmens begann vor mehr als 40 Jahren im Périgord Vert. Die Liebe zu Tieren, dem Bauernhof, guten Produkten und der Region ist in dieser Familie seit 3 Generationen tief verankert.

Besonders die launischen Ziegen haben es der Familie angetan. Mit großer Passion widmeten sie sich früh der Ziegenkäseherstellung, obwohl dieses Produkt zu dieser Zeit noch wenig bekannt war im Périgord.

Jetzt liegt das Unternehmen in den Händen des Sohnes, der einen Abschluss an einer Molkereifachschule hat und der mit großer Begeisterung für Produktion und Innovation die Käserei immer weiterentwickelt. So ist er zum absoluten Spezialisten für süßen und frischen Ziegenkäse geworden.

Besonderheiten

Im Jahr 2009 wurde ein Teil der Produktion auf Bio umgestellt, um die lokalen Produzenten stärker zu unterstützen und die nachhaltige Zusammenarbeit zu intensivieren. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen 20 Mitarbeiter die jährlich ca. 1 Mio. l Bio-Milch verarbeiten (30% der Gesamtproduktion).

Insbesondere zwei Faktoren führen zu einem höheren Preis dieser Spezialität:

- 1) Das Unternehmen zahlt einen sehr fairen Ziegenmilchpreis an die Bauern.
- 2) Für das Befüllen und das Formen der Ziegenfrischkäse ist viel Handarbeit nötig.

Dafür bietet das Unternehmen mit dieser Ziegenkäsecreation ein einzigartiges Geschmackserlebnis aus der Feinschmeckerregion Périgord.

Herstellung

Die Herstellung findet in gekonnter Verbindung von traditionellen Rezepten und innovativer Technologie statt. Zunächst wird die frische Ziegenmilch pasteurisiert und anschließend unter Zugabe von tierischem Lab und Milchsäurekulturen zur Gerinnung gebracht. Im zweiten Schritt erfolgt das eigentliche Befüllen und Formen der Säckchen in Handarbeit.

Verarbeitungshinweis

Dieser frische, auf der Zunge schmelzende Ziegenfrischkäse mit seinem süßlichen 'Herz' besticht durch seinen außergewöhnlichen Geschmack.

Servieren Sie den Käse auf einem Salatbett mit Ihrem Lieblingsdressig und gerösteten Pinienkernen. Reichen Sie dazu frisches Baguette und einen trockenen Weißwein oder Schaumwein.

Ein kulinarisches Highlight und keineswegs zickig!