

Marquise de Siméon

Aussprache: Markies de Simeon

Warengruppenspezifische Angaben

Land Frankreich (FR)
 Käsegruppe Weichkäse
 Fettgehaltsstufe Doppelrahmstufe
 Fett i. Tr. 75 %
 Reifezeit Text mindestens 12 Tage
 Milchart Kuh
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart Kälberlab
 Salzzart Meersalz
 Art der Reifung schimmelgereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 10770
 VPE 2 x 0,5kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 2810770005000
 GTIN (VPE) 93390010011548
 Herkunft Frankreich (FR)
 Kontrollstelle FR-BIO-10 |
 Intrastat-Nr. 04069093
 Bio-Qualität 98% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, Französische
 Landwirtschaft

Zutaten

MILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen*,
 Edelschimmelkulturen*, tierisches Lab*

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.

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1607 kJ / 389 kcal
 Fett 38,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren 25,7 g
 Kohlenhydrate 1,8 g
 davon Zucker 1,8 g
 Eiweiß 10,0 g
 Salz 1,3 g
 Ermittlung der Nährwerte durch Berechnung

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine,
 Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

sahnig, ausgewogen, gehaltvoll

Aussehen außen

dünne aber feste, zarte, weiße Edelpilzrinde

Aussehen innen

elfenbeinfarbener, homogener Teig

Geruch

sahnig, leicht säuerlich, dezenter Champignonduft

Konsistenz

cremig, weich, glatt, angenehm

Marquise de Siméon

Allgemeines

Hinter diesem Käse steckt eine Familiengeschichte die im Jahr 1929 begann als Monsieur Pichelin, unweit von dem weltberühmten „Käseort“ Coulommiers, damit anfang, Käse aus der Brie zu veredeln. Er affinierte die Käse und verkaufte sie auf den lokalen Märkten oder in den Pariser Markthallen.

Im Jahr 1939 traf er Monsieur Genou und beide beschlossen, eine Käsefabrik zu übernehmen. Zwanzig Jahre später versicherten die Kinder und Enkel von Monsieur Genou, die Leitung der Käserei zu übernehmen.

Im Jahr 2003 wurde eine neue Käserei in einem kleinen Dorf 2 km von Saint-Siméon gegründet. Die Käserei ist auf die Herstellung von regionalen Weichkäsesorten spezialisiert. Das Unternehmen ist in der Region sehr integriert und beschäftigt 60 Personen aus der Umgebung.

Besonderheiten

In Frankreich zählen Käse wie der Marquise de Siméon zu den "les triples crèmes", den Triple-Creme-Käsen. Ihre Besonderheit ist, dass sie einen hohen Fettgehalt besitzen. In diesem Fall rund 37,5% Fett absolut.

Die Triple-Creme-Käse sind über die Grenzen Frankreichs hinaus unglaublich beliebt, da sie eine erobernde Sahnenote, einen zarten Schmelz und ein herrlich frisches Käsearoma besitzen.

Herstellung

Für einen Käse diesen Typs wird neben Milch auch Sahne benötigt. Das Milch-Sahne-Gemisch wird mit Milchsäurekulturen und einem sehr geringen Zusatz an Lab zur Gerinnung gebracht. Die Koagulation dauert 18 bis 24 Stunden. Der dicke Bruch wird dann grob von Hand geschnitten, geformt, gesalzen und zur Reifung gelegt. Das Resultat ist nach mindestens 12 Tagen Reifung edler, sahniger Weichkäse mit zarter Weißschimmelrinde.

Rezeptvorschlag

In der Region serviert man den Käse mit warmer Brioche oder Rosinenbrot.

Entweder reicht man ihn als Dessertkäse vor der Süßspeise oder als Vorspeise mit Knoblauch und Kräutern, begleitet von einem alten Porto oder einem Banyuls.

Als Weine werden zur Marquise de Siméon leichte und fruchtige Rot- oder Roséweine empfohlen oder aber Weiß- oder Rotweine aus der Nachbarregion Burgund.