

## Bouyquette

Aussprache: ..... Buiigät

### Warengruppenspezifische Angaben

Land ..... Frankreich (FR)  
 Käsegruppe ..... Weichkäse  
 Fettgehaltsstufe ..... Vollfettstufe  
 Fett i. Tr. .... 45 %  
 Reifezeit Text ..... keine  
 Milchart ..... Ziege  
 Rohmilch ..... ja  
 Wärmebehandlung ..... keine  
 Labart ..... Ziegenlab  
 Salzzart ..... Siedesalz  
 Art der Reifung ..... nicht gereift



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer ..... 20230  
 VPE ..... 3 x 0,450kg  
 Käseform ..... Ganzer Laib  
 GTIN (Stück) ..... 0337734023501  
 GTIN (VPE) ..... 03377340235018  
 Herkunft ..... Frankreich (FR)  
 Region ..... Frankreich, Okzitanien  
 Kontrollstelle ..... FR-BIO-01 | ECOCERT  
 Intrastat-Nr. .... 04069093  
 Bio-Qualität ..... 97% bio, EWG 834/2007 Norm,  
 agriculture biologique, EU Bio-Logo,  
 Französische Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal ..... 879 kJ / 212 kcal  
 Fett ..... 16,9 g  
 davon gesättigte Fettsäuren ..... 11,7 g  
 Kohlenhydrate ..... 1,8 g  
 davon Zucker ..... 1,8 g  
 Eiweiß ..... 13,1 g  
 Salz ..... 0,9 g

### Allergiehinweise

Spuren möglich: Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja  
 enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

### Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt.

### Zutaten

ZIEGENMILCH\* (Rohmilch), Siedesalz, Lab,  
 Milchsäurekulturen, Reifungskulturen;  
 Rosmarin\* als Dekor auf dem Käse

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

angenehmes Ziegenmilcharoma, Hefeton in frischem  
 Zustand, gereift haselnussig, feine Säure, milde Süße

#### Aussehen außen

mit Rosmarindekor, je nach Reifung erst frisch und  
 weiß dann mit elfenbeinfarbenem Milchsimmel

#### Aussehen innen

weißer Teig

#### Geruch

milchig, angenehme Säure, feine Hefe

#### Konsistenz

streichart, quarkig, topfenartig, weiche Rinde

## Bouyquette

### Allgemeines

Die Fromagerie in der Bouyquette hergestellt wird wurde 2005 in Carmaux gegründet. Carmaux ist eine französische Gemeinde im Département Tarn in der Region Okzitanien. Sie liegt rund 80 km nordöstlich von Toulouse.

Heute werden in Carmaux insgesamt 1.000.000kg Ziegenmilch von 24 Mitarbeitern verarbeitet. Die Milch stammt von 6 Züchtern, die eine Qualitätscharta erfüllen, die unter anderem die Beweidung für Ziegen verlangt. Die Ziegenbauern befinden sich alle im Umkreis von 30 km um die Käseerei.

### Besonderheiten

Bouyquette ist eine klassische Ziegenrohmilchkäsespezialität. Sie reift daher auch typisch: auf dem frischen, weißen Teig bildet sich zunächst Milchsimmel, der eine blassgelbe, weiche Rinde mit weißem Flaum hinterlässt. Danach entwickelt sich die Rinde trockener wobei sich weitere Pilzkolonien unterschiedlicher Couleur bilden können. Für diese Art der Reifung benötigen die Käsesorten Luft. Deshalb sollte man sie nie in Frischhaltefolie wickeln, einfach offen liegen lassen und nachts mit einem Käsepapier abdecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

### Herstellung

Bouyquette wird auf traditionelle Art und Weise hergestellt. Für diese Art Käsespezialitäten wird die Ziegenmilch hauptsächlich über Milchsäurekulturen zur Gerinnung gebracht, auch wenn Lab zugegeben wird.

Solche Käsetypen sind Verwandlungskünstler. Sie werden meist bereits im "Hefestadium" auf den Markt gebracht und reifen dann im Handel mit Edelschimmeln weiter.

### Rezeptvorschlag

Bouyquette an karamellisierten Feigen

Zutaten für 4 Personen:

1 Bouyquette | 8 Feigen | 300 ml Rotwein | 1 Blatt Frühlingsrollenteig | 1 Ei | 2 EL Zucker | 1 EL kalte Butter | 3 Prisen Ras el hanout (Gewürzmischung)

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Wein ablöschen. Ras el hanout zusammen mit den Feigen in den Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Feigen vorsichtig aus dem Topf nehmen und den Fond sämig einkochen lassen. Kalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren und die Feigen wieder zufügen.

Frühlingsrollenteig in 8 kleine Dreiecke schneiden. Ei verquirlen und damit den Teig bestreichen. Mit Ras el hanout würzen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C gut 3 Minuten goldgelb backen.

Bouyquette mit einem Käseschneider oder Schneidedraht achteln und auf Tellern anrichten. Die Feigen hinzugeben, etwas Sauce zufügen und mit den Teigsegeln dekorieren.

Rezeptquelle: [www.viveleziegenkaese.de](http://www.viveleziegenkaese.de)