

Le Bézornay

Aussprache: Lö Besornae

Warengruppenspezifische Angaben

Land Frankreich (FR)
 Käsegruppe Weichkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mind. 15 Tage
 Milchart Ziege
 Rohmilch ja
 Wärmebehandlung keine
 Labart Ziegenlab
 Salzart Meersalz
 Art der Reifung rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 20730
 VPE 4 x 0,240kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 3363578524017
 GTIN (VPE) 10000012300003
 Herkunft Frankreich (FR)
 Region Département Saône-et-Loire
 Kontrollstelle FR-BIO-10 |
 Intrastat-Nr. 04069092
 Bio-Qualität 99% bio, EWG 834/2007 Norm,
 agriculture biologique, EU Bio-Logo,
 Französische Landwirtschaft

Zutaten

ZIEGENMILCH* (Rohmilch), jodiertes Meersalz, Lab,
 Milchsäurekulturen

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

nussig, fein, Rohmilchcharakter, feines
 Ziegenmilcharoma, einen Hauch Blauschimmel

Aussehen außen

ockerfarbene, typisch erwartbare "Kröten"haut,
 Reifeschimmel der je nach Jahreszeit grün-blaue bis
 rötliche Ausprägungen haben kann

Aussehen innen

elfenfarbener Kern mit angereifter Randseite

Geruch

frisch, Champignon, nussig, leicht nach Blauschimmel,
 verströmt einen tollen Rohmilchduft, dezente
 Ziegennote

Konsistenz

kompakter, trockener, glatter, geschmeidiger Teig

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1136 kJ / 273 kcal
 Fett 22 g
 davon gesättigte Fettsäuren 15 g
 Kohlenhydrate 1,0 g
 davon Zucker 1,0 g
 Eiweiß 18 g
 Salz 1,3 g
 Ermittlung der Nährwerte durch Analyse

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt.

Le Bézornay

Allgemeines

Diese natürlich gereifte Ziegenkäsespezialität hat ihre Heimat in einem kleinen Dorf in der Bourgogne-Franche-Comté, im Département Saône-et-Loire.

Der Hersteller erinnert sich daran, dass seine Karriere in der Milchwelt ohne großen Enthusiasmus begann: "Ich habe eigentlich davon geträumt, die Familienfarm zu übernehmen", sagt er. Stattdessen hat er Desserts hergestellt.

1988, im Alter von 35 Jahren, kauft er eine Käserei und beginnt seine Geschäftstätigkeit mit zwei Mitarbeitern. Aber schon bald sind es 24 Personen. Neben Desserts verarbeitet die Molkerei auch Ziegenmilch zu AOP-Produkten. Und die sind absolute "Königsklasse!"

Besonderheiten

Le Bézornay ist eine klassische Ziegenrohmilchkäsespezialität. Sie reift daher auch typisch: zunächst hat sie einen frischen, weißen Teig auf dem sich nach und nach Milchsimmel bildet, der eine blassgelbe, weiche Rinde mit weißem Flaum hinterlässt. Danach entwickelt sich die Rinde trockener wobei sich weitere Pilzkolonien unterschiedlicher Couleur, insbesondere weiß, blau und grün bilden können.

Le Bézornay sollte in der Käsetheke nicht in Frischhaltefolie verpackt werden. Er braucht Luft, damit sich seine Rinde optimal entwickeln kann. Nachts kann man ihn mit Käsepapier vor dem Austrocknen schützen.

Herstellung

Le Bézornay ist eine auf traditionelle Art und Weise hergestellte Ziegenrohmilchkäse-Spezialität.

Für diese Sorten wird die Milch 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. Für diese Art der Reifung benötigen die Käsesorten Luft.

Rezeptvorschlag

Spaghetti mit Erbsen, Möhren und Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

1 gereifte Bézornay | 350 g Spaghetti | 200 g Erbsen | 100 g Möhren | 2 EL Olivenöl | Petersilie | Salz | Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen und Möhren in Salzwasser kochen.

Le Bézornay erst in Scheiben schneiden, anschließend die Scheiben vierteln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und anschließend die Nudeln, das Gemüse und den Ziegenkäse hinzugeben und miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit frischer Petersilie dekorieren.

Rezeptquelle: www.viveleziegenkaese.de