

Flocon de Savoie

Aussprache: Flooko dö Sawua

Warengruppenspezifische Angaben

Land Frankreich (FR)
 Käsegruppe Weichkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mindestens 6 Tage
 Milchart Kuh
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart Kälberlab
 Salzart Meersalz
 Art der Reifung schimmelgereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 10671
 VPE 6 x 120g
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 3414170004183
 GTIN (VPE) 13414170004180
 Herkunft Frankreich (FR)
 Region Frankreich, Haute-Savoie
 Kontrollstelle FR-BIO-09 |
 Intrastat-Nr. 04069092
 Bio-Qualität 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU
 Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1218 kJ / 294 kcal
 Fett 24 g
 davon gesättigte Fettsäuren 20 g
 Kohlenhydrate <0,5 g
 davon Zucker <0,5 g
 Eiweiß 19 g
 Salz 1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

KUHMILCH*, Meersalz, tierisches Lab,
 Festigungsmittel: Calciumchlorid, 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

milder Geschmack mit gewisser Süße, das feine Aroma
 erinnert an Waldpilze und Haselnüsse

Aussehen außen

weiße Edelpilzrinde mit zarter Optik die fest genug ist,
 um das cremige Innere zu umhüllen

Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig mit geringfügiger Lochung

Geruch

milchig, Pilz, gewisse Säure

Konsistenz

weiche, cremige, zart-schmelzende Textur

Flocon de Savoie

Allgemeines

Der "Flocon de Savoie" kommt aus einer traditionellen Käserei aus der Savoie, die 1936 gegründet wurde. Seit Generationen pflegt die Familie den Geschmack des Landes, achtet das Wissen ihrer Vorfahren und strebt nach Authentizität.

In den 90ziger Jahren treten Luc und seine Schwester Céline in das Unternehmen ein und verfolgen mit Entschlossenheit die Arbeit ihrer Vorfahren. Sie setzen sich mehr denn je dafür ein, die Tradition der "frutières" fortzusetzen und gleichzeitig den Anforderungen der modernen Welt gerecht zu werden indem sie in das Unternehmen investieren.

Sie führen die große Tradition der "frutières" fort. Diese Genossenschaftsform, die um 1900 im Pays de Savoie entstanden ist, ermöglicht es den Landwirten, die "Frucht" ihrer Arbeit (daher der Name "frutière") gemeinsam zu verarbeiten, um haltbare Käse herzustellen. Dieses System garantiert ihnen ein faires Einkommen und bewahrt gleichzeitig den Ursprung von Spezialitäten mit außergewöhnlicher Qualität wie z.B. Tomme de Savoie IGP, Emmental de Savoie IGP und Abondance AOP. Diese traditionelle Form der Käseherstellung trägt zur Erhaltung sensibler Gebiete und zur Erhaltung der Artenvielfalt bei.

Beim Concours Général Agricole Paris hat das Familienunternehmen in den letzten Jahren immer wieder Auszeichnungen für seine Produkte erhalten.

Besonderheiten

Die Savoie beherbergt alpine Berge, die sich halbjährlich in eine traumhafte Winterlandschaft verwandeln. Der Schnee bzw. die Schneeflocke war es auch, die zum "Flocon (bedeutet Flocke) de Savoie" inspirierte. So entstand die Idee einen Käse herzustellen, der leicht wie eine Schneeflocke ist, mit einem schmelzenden Herz in einer weißen Rinde.

Herstellung

Die von der Käserei gesammelte Milch stammt zu 100 % von Kühen einheimischer und rustikaler Rassen, die perfekt an das Klima und die hügelige Bergwelt angepasst sind. Drei Rassen erfüllen diese Kriterien: Abondance, Tarine und Montbéliarde. An der frischen Luft aufgezogen und mit frischem Gras gefüttert, produzieren sie eine reichhaltige, cremige Milch mit allen Aromen der Alpenflora.

Die Käserei legt großen Wert auf Qualitätskontrollen, die vom Einsammeln der Milch bis zur Reifung der Produkte reichen. Im Käsekeller entwickelt sich der volle Geschmack der Bergwelt aus und der Käse erhält seine flauschige Rinde. Um in dieser Zeit sein volles Aroma zu entfalten wird die Schneeflocke alle 2 Tage von Hand gewendet.

Rezeptvorschlag

Die Schneeflocke aus der Savoie ist eine köstliche Käseteller/-platten-Spezialität! - nicht nur im Winter! - schließlich ist er mild und cremig und passt daher exzellent zu kühlen Rosés und frischen Weißweinen.

Eine schnelle und typische Zubereitungsform in Frankreich ist Käse im Blätterteig. Dazu eignet sich die cremige "Flocke" perfekt:

Rollen Sie einen Blätterteig aus und setzen Sie die den "Flocon de Savoie" in die Mitte. Bedecken Sie den Käse mit einem weiteren Blätterteigblatt, wickeln Sie die Ränder ein und bestreichen Sie sie mit Eiweiß, damit sie beim Backen zusammenhalten. Geben Sie mit einem Pinsel etwas Eigelb auf den Teig, um eine schöne goldene Farbe zu erhalten.

Stellen Sie den eingepackten Käse nun für 15-20 Minuten in den Ofen mit 200° C. Sofort servieren und mit einem grünen Salat genießen!