

La Meule du Besac

Allgemeines

Meule du Besac wird in einer Käserei in der Region Bourgogne-Franche-Comté in unmittelbarer Nähe zu Besancon im Département Doubs hergestellt. Die Region ist das Herz einer grünen und unberührten Gegend, die ihr Know-how und ihre Leidenschaft in der Entwicklung von Käsesorten mit großzügigen Formen und fruchtigem Geschmack verewigt.

Um das Terroir und die Qualität des Käses zu erhalten, hat die Käserei, die seit 1929 existiert, anspruchsvolle Partnerschaften mit Bio-Milcherzeugern in der Region geschlossen. Ihr Wunsch ist es, eine Produktion zu garantieren, die die Tradition und die nachhaltige Entwicklung respektiert.

Aus Umweltschutzgründen und zur Bewahrung der Qualität wird die Biomilch in einem Umkreis von 30-40 km zur Käserei eingesammelt.

Mit Familientradition und französischem Know-how fördert die Käserei den ökologischen Landbau und beteiligt sich gleichzeitig an einer lokalen und verantwortungsvollen Wirtschaft.

Besonderheiten

Das Wort "Meule" bezeichnet im Allgemeinen einen Mühlstein vom Müller zum Mahlen des Getreides. Große Käseräder werden in Frankreich auch als "Meule" bezeichnet. Besac ist der Name einer Ortschaft.

Der Meule du Besac hat auf dem Concours Général Agricole 2019 die Silbermedaille gewonnen.

Herstellung

Zwei Tage harte Arbeit, Geduld und rund 500 Liter frische, gute Biomilch von der Kuhrasse Montbéliarde wird für die Herstellung eines „Mühlsteins“ (Meule) benötigt. Die verschiedenen Phasen der Herstellung ergeben einen Käsegeschmack mit vielen Facetten. Die Reifung bringt einzigartige Käse mit einer Vielzahl an Aromen hervor: süß, fruchtig, intensiv und vollmundig.

Rezeptvorschlag

Herzhafte Muffins sind einfach und schnell zubereitet und köstliche Alleskönner: für die Brotdose, zum pikanten Frühstück, als Snack zwischendurch, als Beilage zu Salaten und Hauptspeisen, als Aperitif oder herzhafter Partysnack.

Muffins mit Meule du Besac

Zutaten 8 Personen:

200 g Mehl | 200 g geriebener Meule du Besac | 2 Eier | 20 cl Milch | 10 cl Olivenöl | 2 Teelöffel getrocknetes Basilikum | 1 Beutel Hefe | Salz | Pfeffer

Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl in einer Salatschüssel mit Hefe, Basilikum, Salz und Pfeffer vermengen. Fügen Sie die zwei ganzen Eier, Olivenöl und Milch hinzu. Mischen, um eine homogene und glatte Paste zu erhalten. Den geriebenen Meule du Besac dazugeben und mischen.

Den Teig in leicht gebutterte Muffinbecher gießen und 35 Minuten backen.